

Kartoffelbrot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Kartoffeln, 250 gr durchwachsener Speck, 250 gr Weizenmehl, 250 gr Roggenmehl, 1 Würfel frische Hefe, 0,5 Teelöffel Zucker, 0,125 l lauwarme Milch, 2 Teelöffel Salz, 0,125 l lauwarmes Wasser, 80 gr Butter.

Die Zubereitung:

Kartoffeln garen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen.

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und mit Zucker und etwas lauwarmen Milch glattrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Salz, die restliche Milch, das lauwarme Wasser, die Butter, die Kartoffelmasse und die Speckwürfel zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.

Teig zu einem Brotlaib formen, in eine gefettete Form legen und erneut zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad 15 Minuten backen. Temperatur auf 200 Grad herunterschalten und noch 30 bis 35 Minuten backen.