

# Kartoffelbrot

250 g gekochte Kartoffeln  
(vom Vortag)  
120 g Milch  
120 g Wasser  
20 g Hefe  
1 TL Honig  
200 g Weizenmehl 550  
200 g Weizenmehl 1050  
100 g Roggenmehl 1150  
1 EL Essig  
2,5 TL Salz  
 $\frac{1}{2}$  TL Brotgewürz



**Martina Ruck**  
selbständige Beraterin  
[www.ofenzauberei.de](http://www.ofenzauberei.de)  
[info@ofenzauberei.de](mailto:info@ofenzauberei.de)

Gekochte Kartoffeln schälen und in groben Stücken in Milch und Wasser lauwarm erwärmen und verrühren.  
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Anschließend pürieren.  
(im TM: **10 sek./Stufe 6**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und zu einem Brotteig kneten.  
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig abgedeckt in einer Schüssel **1 Stunde** lang gehen lassen.

Mit reichlich Mehl aus dem Streufix auf der Teigunterlage mehrfach falten  
(der Teig ist etwas klebrig).

Laib in den gefetteten und bemehlten Ofenmeister geben.  
Bemehlen und einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen bei **240 Grad Ober-/Unterhitze** mit Deckel  
**ca. 1 Stunde** backen. Ggf. 5-10 min. ohne Deckel nachdunkeln lassen.

Anschließend auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.