

Kartoffelbrot

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 mehligkochende Kartoffeln (je 100 g)
- 1/2 Pk (500g) helles Weizenmehl (Type 520 oder 1050)
- 2 EL Stärke
- 1/2 Pk Trockenhefe
- 2 TL Zucker
- 1/3 T lauwarmes Wasser
- 1/2 T lauwarme Sojamilch
- 2 TL Salz

- Kartoffeln kochen, schälen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, abkühlen lassen.
- Hefe und Zucker im Wasser auflösen, 15 Minuten gehen lassen.
- Alles mit den restlichen Zutaten etwa 10 Minuten kneten.
- Abgedeckt eine dreiviertel Stunde gehen lassen.
- Einen Laib formen, auf Backpapier geben, im Ofen bei niedrigster Temperatur noch einmal 10-15 Minuten gehen lassen.
- Bei 200°C 45-50 Minuten backen.

