

Kartoffelbrot

Concordia



unsere Rezepte

- vorwiegend festkochend mit guter Speisequalität
- reine, gelbe Fleischfarbe
- glatte Schale und ansprechende Knollenform



einfach



Kartoffelbrot

Zutaten

Rezept für 1 Brot

- 450 g Kartoffeln Sorte **Concordia**
- 450 g Weizenmehl Typ 550
- 1 TL Salz
- 1 Packung Trockenhefe (ca. 40 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Zucker

Zubereitung

Die Kartoffeln abspülen, schälen und ca. 20 Minuten in Salzwasser kochen. Anschließend die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Die Trockenhefe in 100 ml lauwarmen Wasser und Zucker auflösen. In einer zweiten Schüssel Salz, Mehl und Hefemischung mischen.

Olivenöl unter die Kartoffeln mischen und die Mehlmischung dazugeben. Alles ordentlich verkneten.

Zugedeckt 25-30 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals verkneten und weitere 25 Minuten gehen lassen. Den Teig durchkneten, zu einem Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C / Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

Brot auskühlen lassen.



Guten Appetit!

EUROPLANT Pflanzenzucht GmbH

Postfach 1380 · D-21303 Lüneburg · Tel.: +49 4131 7480-05 · Fax: +49 4131 74 80-580
Mail: europlant@europlant.biz · www.europlant.biz