

UNSERE
REZEPTE

CONCORDIA Kartoffelbrot



CONCORDIA

- ✓ mittelfrühe, vorwiegend festkochende Speisesorte
- ✓ gute Speisequalität
- ✓ gelbe Fleischfarbe
- ✓ ovale, ansprechende Knollenform

www.europlant.biz



EUROPLANT

CONCORDIA Kartoffelbrot

ZUTATEN

(für 1 Brot)

450 g vorwiegend
festkochende
Kartoffeln
(CONCORDIA)
450 g Weizenmehl,
Typ 550
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
1 Päckchen
Trockenhefe
100 ml lauwarmes
Wasser
1 TL Zucker

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, schälen und ca. 20 Minuten in Salzwasser gar kochen. Leicht abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Trockenhefe in 100 ml lauwarmem Wasser und Zucker auflösen.

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Die gepressten Kartoffeln, Olivenöl und Hefewasser dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Brotteig an einem warmen Ort zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend nochmals gut durchkneten, zu einem Brotlaib formen und weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

Den Backofen vorheizen (250 °C Ober-/Unterhitze). Das Kartoffelbrot auf ein Backblech legen und in den Ofen schieben. Eine feuerfeste Schale mit kaltem Wasser unten in den Backofen stellen.

Nach 15 Minuten die Temperatur auf 220 °C reduzieren und das Brot für weitere 35-40 Minuten backen.

