

Kartoffelbrot

Für ein längliches Brot

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

250 g mehlig kochende Kartoffeln
3 Lorbeerblätter
500 g Weizenmehl Type 550
1/2 Würfel Hefe
1 TL Zucker
1 EL Salz

2 EL Keimöl
Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech
Kondensmilch zum Bestreichen
1/4 lauwarme Milch

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit den Lorbeerblättern in wenig Wasser weich kochen. Die Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Die Lorbeerblätter entfernen und die noch warmen Kartoffeln durch die Presse drücken oder zerstampfen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit einem Löffel eine Mulde drücken und die zerkleinerte Hefe hineingeben. Den Zucker darüber streuen. Etwas lauwarme Milch darüber gießen und die Hefe mit ein wenig Mehl vom Rand glatt rühren.

Die Schüssel abdecken und 10 Minuten beiseite stellen.

Die restliche lauwarme Milch bis auf einen Rest über das Mehl gießen, die lauwarme Kartoffelmasse, Öl und Salz ebenfalls in die Schüssel geben. Alle Zutaten zu einem elastischen Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl beimengen. Die Schüssel mit Mehl bestäuben und den Teig hineinlegen.

Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Den Teig noch einmal kurz durchkneten und ein längliches Brot formen. Das Brot auf das Backblech setzen, abdecken und an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Teigoberfläche mit etwas Kondensmilch bestreichen und dünn mit Mehl bestäuben.

Das Brot mit einem Messer einmal längs einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 50 Minuten backen.