

Kartoffelbrot mit Walnüssen



So lecker können übrig gebliebene Kartoffeln schmecken!

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit: Backzeit: 1 Std

Zutaten

250 g Kartoffeln, geschält und gekocht

575 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

150 ml lauwarme Milch

150 ml lauwarmes Wasser

1 Prise Muskatnuss

1 TL Salz

65 g Walnüsse, gehackt



Zubereitung

- 1. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
- 2. Das Mehl auf die Kartoffeln sieben.
- 3. Hefe in die lauwarme Wasser-Milch-Mischung bröseln und ca. 5 Minuten stehen lassen, danach auf das Mehl gießen.
- 4. Muskatnuss, Salz und die gehackten Walnüsse dazu geben.
- 5. Mit einer Küchenmaschine (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.
- 6. Eine große (oder zwei kleine) Kasten- oder Brotbackform(en) einfetten und den Teig hineingeben.
- 7. Zugedeckt für ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Das Volumen sollte sich jetzt verdoppelt haben.
- 8. Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 9. Den Teig noch mit etwas Mehl bestreuen und für ca. 1 Stunde ab in den Ofen.
- 10. Nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.