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.