



## Kartoffel - Walnussbrot

★★★★★

*Brot*

**Vorbereitungszeit:** 2 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 6 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

500 g Mehl (Typ 405)  
500 g Kartoffel(n)  
30 g Hefe  
15 g Salz  
5 g Koriander, gemahlen  
1 Ei(er)  
200 g Walnüsse  
200 g Haselnüsse  
200 ml Wasser

### NÄHRWERT

Calories: 819 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln in der Schale kochen, abdämpfen lassen und pellen. Etwas Wasser abnehmen und die Hefe darin auflösen. Die Nüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne etwas anrösten. Vorsichtig, die Nüsse sollten nicht ölig werden und nicht anbrennen! Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz, Koriander und die Nüsse zugeben. Die Kartoffeln noch warm mit der Kartoffelpresse zu dem Mehl pressen. Das Ei, die aufgelöste Hefe und das restliche Wasser dazu geben und zu einem kompakten Teig kneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Den Teig teilen und zu 2 „Baguette“ formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und nochmals abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 30 Min. knusprig braun backen.