



Deftiges Weißbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 2 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 50 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

450 g Weizenmehl
2 TL Zucker
100 ml Wasser, lauwarmes
100 ml Milch, lauwarme
1 Pck. Trockenhefe
100 g Pellkartoffel(n)
2 EL Butter
2 TL Salz

NÄHRWERT

Calories: 2078 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

In einer Schüssel 100 g Mehl mit Zucker, Wasser, Milch und Trockenhefe mischen und den Vorteig an einem warmen Ort ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

Den gegangenen Vorteig durchrühren. Kartoffeln, restliches Mehl, Salz und Fett untermischen und den Teig geschmeidig kneten. Den Teigballen etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Nochmals kneten, zum Brotlaib formen und nochmals 40 - 50 Minuten gehen lassen.

Bei 200 Grad (vorgeheizt) 30 Minuten backen.