

# Kartoffelbrot

Zeit gesamt  
2h 50min



Zubereitungszeit  
20min



Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	300 g
Salz	
Buttermilch	300 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Dinkelmehl, Type 1050	350 g
Weizenmehl, Type 550	350 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier,  
SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Kartoffeln gründlich waschen. In einem Topf mit Salzwasser bedeckt Kartoffeln zum Kochen bringen und ca. 20 Min. weich garen. Anschließend abgießen und leicht abkühlen lassen.
2. Kartoffeln pellen. In den Mixbehälter Kartoffeln geben und 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Buttermilch und Hefe zugeben und 5 Min./37 °C/Stufe 1 erwärmen. Dinkelmehl, Weizenmehl und 1 TL Salz zugeben und 4 Min./Knetstufe zu einem glatten Teig kneten. Teig in eine Schüssel geben und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht durchkneten, auf das Backblech geben und weitere ca. 30 Min. abgedeckt gehen lassen.
4. Backofen auf 220 °C (Ober/Unterhitze) vorheizen. Brot in den Backofen geben, Temperatur auf 180 °C reduzieren und ca. 45 Min. fertig backen.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	708 kcal
Kohlenhydrate	138 g
Eiweiß	24 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	4 g