

Kartoffelbrot

500 gr. mehlig. Kartoffeln kochen u. durch die

Kartoffelpresse drücken

1 Würfel Hefe in 100 ml. Lauwarmem Wasser auflösen

1 kg Mehl mit

2 Teel. Salz

½ Teel. Koriander mischen und mit der Hefe

einen Vorteig machen.

15 Min. gehen lassen.

300 ml. Milch und

200 ml Wasser erwärmen und alles verkneten

ca. 1 – 1 ½ Std. gehen lassen, Laib formen,

nochmals 10 Min. gehen lassen

bei 225° ca. 45 Min. backen.