



Kartoffelbrot mit Baumnüssen

250 g Kartoffeln

in der Schale kochen, heiss schälen und durch eine Presse drücken, auskühlen lassen

Teig

500 g Ruchmehl
2 TL Kochsalz

in einer Schüssel mischen und mit den ausgekühlten Kartoffeln mischen (nach Geschmack Kümmel, Anis oder Fenchelsamen darunter mischen)

1 Würfel Hefe ca. 40 g
3 dl Wasser

Hefe mit einem Teil des Wassers anrühren, dann mit dem Rest des Wassers zum Mehl geben, von Hand oder mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen, feuchten Teig kneten. Bei Zimmertemperatur um das Doppelte aufgehen lassen

100 g Baumnüsse

unter den Teig mischen, mit dem Teigschaber in eine Cake- oder Springform von ca 1,5 Liter verteilen, mit

etwas Mehl

bestreuen und nochmals 10-15 Minuten aufgehen lassen

Backen

im vorgeheizten Backofen bei 220° C in der unteren Hälfte ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, nach ca. 10 Minuten aus der Form stürzen und auf einem Gitter auskühlen lassen