

Rezept

Kartoffelbrot mit Kruste



Quelle: KMG/die-kartoffel.de (bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 1 Brot:

250 g Kartoffeln, festkochend
1 TL Trockenhefe
1 Packung frischer Sauerteig (ca. 70 g)
400 g Weizenvollkornmehl
1 EL Rapsöl
2 TL Rauchsatz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
260 ml Wasser

Zubereitung:

Achtung: Für dieses Rezept benötigt ihr einen Brotbackautomaten.

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben. Kartoffeln zwischen den Händen gut ausdrücken. Es ist wichtig, die Kartoffeln gut auszudrücken, sonst enthält das Brot zu viel Restflüssigkeit und wird matschig!

Brotbackautomaten öffnen und die Backform entnehmen. Anschließend Knethaken einsetzen wie vom Hersteller beschrieben.

Zutaten in folgender Reihenfolge in die Backform geben: Trockenhefe, Sauerteig, Mehl, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kartoffeln und Wasser. Wenn nötig, Reste vom Rand mit einem Teigschaber nach innen kratzen.

Backform in das Gerät einsetzen, Deckel schließen und Brot je nach Herstellerangaben backen.

Wenn das Brot fertiggebacken wurde aus der Maschine nehmen, leicht abkühlen lassen und stürzen.

Das Rezept gibt es online unter folgendem Link: <https://die-kartoffel.de/rezepte/kartoffelbrot-mit-kruste/>.

Rezept

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel erhalten Sie zudem unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutsche Kartoffelwirtschaft. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Linda Künzel
E-Mail: presse-kmg@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-817
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank