



Barmbacher Bioladen

Kartoffelbrot



1 Kastenbrot

250g vorwiegend feste Barmbacher Biokartoffeln (Marabel oder Agria) gekocht

300g Weizenmehl

275g Vollkornmehl Weizen oder Dinkel

1 Pck. Trockenhefe

300ml lauwarmes Wasser

1TL Salz

40g Sonnenblumenkerne

40g Kürbiskerne

Die Kartoffeln garen und durch die Kartoffelpresse drücken. Erkalten lassen. Die Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten und gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat, ca. 1 Stunde.

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in eine Kastenform geben, noch einige Kerne auf die Oberseite streuen und ca. 60 Min. backen.

Guten Appetit.