Mühlenlädle
Natürlich für bewusste Genießer

Rezept online aufrufen

Kartoffel-Nussbrot

Arbeitszeit: 20 Minuten | Koch- & Backzeit: 30 - 35 Minuten | für ca. 6 Personen | Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten
- 220g Weizenmehl 550
- 50g Roggenmehl 1150
- 40g Kartoffelflocken
- 30g gemahlene Haselnüsse
- 6g Fertigsauer Roggen getrocknet
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1/4 Würfel frische Hefe (11g)
- 265g warmes Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten und warmes Wasser in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig dann für 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Danach den Teig einmal durchkneten und in Form bringen. In eine gefettete Brotbackform / Stutenkasten (Größe mindestens 1 Liter Fassungsvermögen) geben und weitere 20-25 Minuten gehen lassen. Der Länge nach einschneiden und bei 200 Grad für ca. 30-35 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.