



Kartoffelbrot

Zutaten

- 500 g gekochten Kartoffeln
- 500 g rohe Kartoffeln
- 500 g Dinkelmehl Typ 1050
- 50 g Leinsamen
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Sesam
- 2 Tl Salz
- 3 Päckchen Trockenhefe

Zubereitung:

Rohe Kartoffeln schälen und fein reiben. Gekochte Kartoffeln durchpressen. Mehl, Trockenhefe gekochte und rohe Kartoffeln und die übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort etwa 1 Std. gehen lassen. In einer gefetteten Form bei 200°C etwa 70 Min. backen.

Guten Appetit wünscht:

Heimbacher Hof

Familie Maxein Mainzerstraße
56566 Neuwied/ Heimbach-Weis
Fon: 0 26 22 - 8 29 53EG-Kontrollnummer: