

### Kartoffelbrot

#### Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln  
500 g Vollkornmehl  
1 Würfel Hefe  
2 TL Salz  
1 EL Rapsöl

#### Zubereitung

- Die Kartoffeln 30 min in leicht gesalzenem Wasser weichkochen
- Das Kochwasser auffangen
- Die Kartoffeln pellen, abkühlen lassen und raspeln oder durchpressen
- Den Ofen auf 50 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen
- Die Hefe in 200 ml handwarmem Kochwasser auflösen und die Kartoffeln, Mehl, Öl und das Salz hinzugeben und durchkneten
- Aus dem Teig mit feuchten Händen einen Laib formen, auf das Blech setzen und 30 min im Ofen gehen lassen
- Dann den Ofen auf 200 Grad schalten und das Brot ca. 50 min backen bis es leicht bräunt und eine feste Kruste hat