

# Kartoffeltoastbrot



## Zutaten:

- 100 g Kartoffeln, gekocht
- 250 g Mehl, Typ 550
- 15 g Hefe
- 1 TL Honig
- 1/2 TL Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 15 g Butter

## Außerdem:

- Toastbrotform, klein

## Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse zweimal durch drücken. Die Kartoffelmasse ausdampfen lassen.

Die Hefe in einer Schüssel mit etwas lauwarmen Wasser und dem Honig auflösen. Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Kuhle machen und das Hefewasser hinein geben. Die Schüssel zugedeckt an einen warmen Ort stellen und die Hefe ca 15 Minuten gehen lassen.

Die Kartoffelmasse, das Salz und die Butter dazu geben und alles auf der niedrigsten Stufe der Küchenmaschine kneten lassen, dabei das Wasser nach und nach hinzugeben. Der Teig sollte nicht zu feucht sein.

Anschließend den Teig zugedeckt 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig als nächstes mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz kneten. In drei Stücke schneiden und jedes einzeln nochmals kneten. Die Teiglinge neben einander in die gefettete Backform geben und zugedeckt gehen lassen bis der Teig aufgegangen ist bis kurz unter dem Rand.

Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Teiglinge in der Backform mit etwas Wasser besprühen und die Backform mit dem Deckel verschließen. Ca. 25 Minuten backen, die Backform öffnen und weitere 10 Minuten weiter backen. Das Toastbrot aus der Backform stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.