

## Kartoffelbrot

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

3 mehligkochende Kartoffeln (je 100 g)  
1/2 Pk (500g) helles Weizenmehl (Type 520 oder 1050)  
2 EL Stärke  
1/2 Pk Trockenhefe  
2 TL Zucker  
1/3 T lauwarmes Wasser  
1/2 T lauwarme Sojamilch  
2 TL Salz

- Kartoffeln kochen, schälen, mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken, abkühlen lassen.
- Hefe und Zucker im Wasser auflösen, 15 Minuten gehen lassen.
- Alles mit den restlichen Zutaten etwa 10 Minuten kneten.
- Abgedeckt eine dreiviertel Stunde gehen lassen.
- Einen Laib formen, auf Backpapier geben, im Ofen bei niedrigster Temperatur nocheinmal 10-15 Minuten gehen lassen.
- Bei 200°C 45-50 Minuten backen.

