



Kartoffel – Apfel-Brot

Zutaten:

250g mehlig kochende Kartoffeln
250g Weizenvollkornmehl
150-175g Weizenmehl (Type 550)
2 TL Salz
25g + etwas weiche Butter
100ml Milch
½ Würfel frische Hefe (21g)
1 kleiner Apfel
100g Kürbiskerne



(1) Kartoffeln gründlich waschen und mit Schale in kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. Abgießen, kalt abschrecken und etwas ausdampfen lassen. Pellen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Vollkornmehl, 150g Weizenmehl, Salz und 25g Butter zugeben.

(2) Milch und 100ml Wasser erwärmen, Hefe zerbröckeln und darin auflösen. Zum Kartoffelteil geben und zu einem glatten Teig verkneten. Apfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Mit 80g Kürbiskernen gleichmäßig unter den Teig kneten, wenn nötig, etwas mehr Mehl unterkneten.
Teig zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

(3) Kastenform gut fetten. Teig zu einem länglichen Laib formen und hineingeben, nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Brotoberfläche dünn mit Wasser bepinseln, mit Kürbiskernen (20g) bestreuen und ca. 1 Stunde backen.

Ober-/Unterhitze: 200 °C
Heißluft: 175°C

Viel Spaß und guten Appetit!