

Kartoffelbrot

250 gr. geschälte Kartoffeln klein schneiden und im Dampfkochtopf 5 Minuten , dann pürieren und auskalten lassen

250 gr Halbweissmehl

1 TI Zucker 10 gr. Salz 25 ml Olivenöl Kartoffelpüree dazumischen
Hefe in 70 gr warmem Wasser auflösen und Teig kneten

Teig auf's Doppelte gehen lassen

6 Brötchen formen und nochmals gehen lassen

Programm : Schwarzkümmel Brötchen