

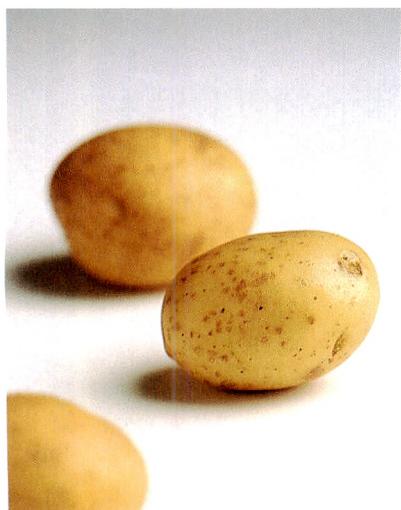


HAFER-KARTOFFEL-BROT

ZUTATEN

225 g geschälte mehlig kochende Kartoffeln
210 ml handwarmes Wasser
500 g Weizenmehl Type 550
3 EL Haferflocken
2 EL Magermilchpulver
1½ TL Salz

1½ EL brauner Zucker
40 g weiche oder gewürfelte Butter
1½ TL Trockenbackhefe
Glasur
1 EL Wasser
1 EL Haferflocken



1 Die Kartoffeln in einem Topf mit Wasser 20–25 Minuten gar kochen, abtropfen und zu Püree zerstampfen. Auskühlen lassen.

2 Das Wasser in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Mit Haferflocken und Magermilchpulver bestreuen und das Kartoffelpüree hinzufügen. Salz, Zucker und Butter in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

3 Die Brotform wieder einsetzen und den Deckel schließen. Das Programm „Normal“, mittlere Bräunung, wählen und den Brotbackautomaten starten. Etwa 5 Minuten vor Ende der letzten Aufgehpahse das Brot mit dem Wasser bestreichen und mit den Haferflocken bestreuen.

4 Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten. Die Brotform herausnehmen, das fertige Brot auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.