

Kartoffel-Lebkuchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Brot
Kartoffel

500 g Gekochte Kartoffeln
600 ml Wasser
3 tb Dunkler Sirup
250 g Natur-Sauerteig
1 pk Frische Hefe oder
-- Trockenhefe
400 g Weizenmehl
650 g Roggenmehl 997
; Salz

Die gekochten Kartoffeln werden mit dem lauwarmen Wasser und dem Sirup zu einem glatten Brei verschlagen. Sauerteig, Hefe, Mehl und Salz dazugeben und gut unterrühren. Den sehr klebrigen Teig warm stellen und über Nacht gehen lassen. Unter Mehlzugabe erneut durcharbeiten und vorsichtig zu einem Laib formen. In einer ausgefetteten Backform noch einmal gehen lassen. Mit schwarzem Kaffee oder Zuckerwasser abstreichen.

Bei 200 bis 220 Grad 60 bis 70 Minuten backen.