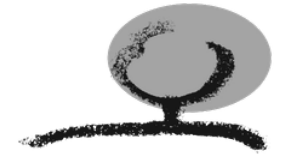
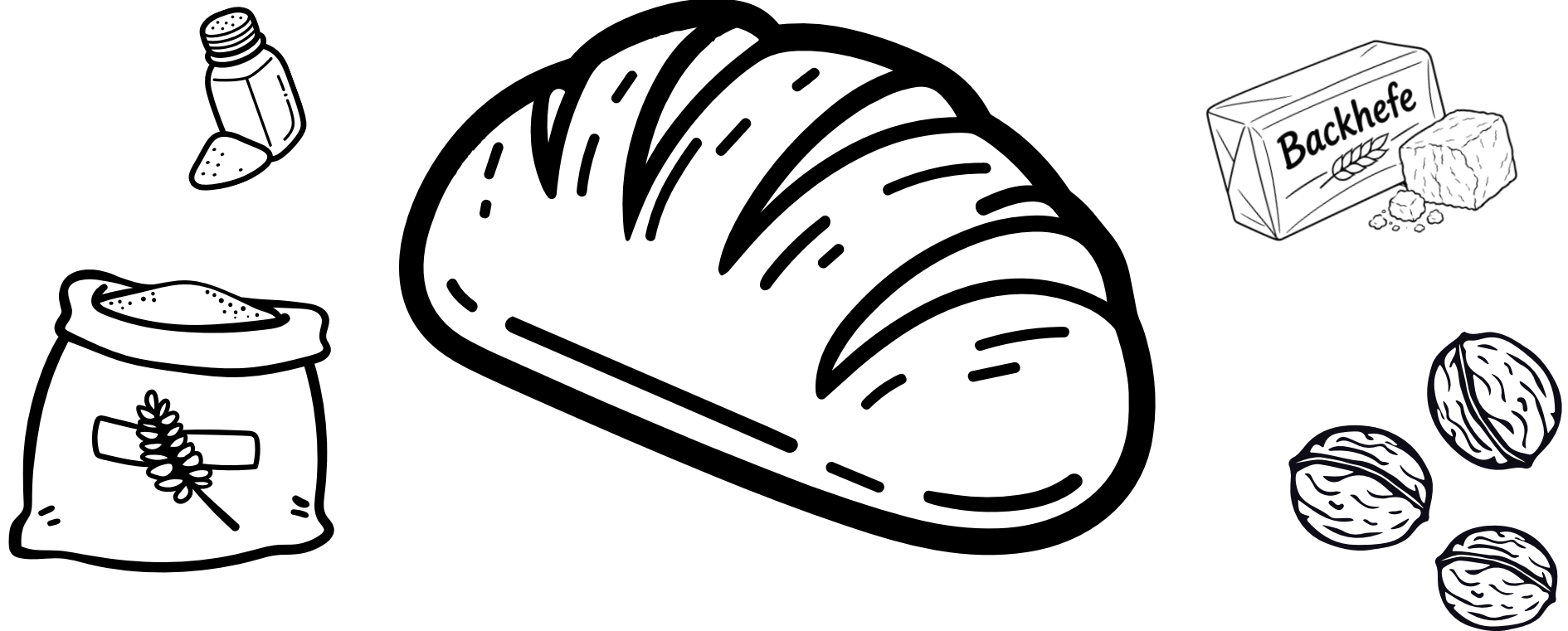




Kartoffel-Nussbrot



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Fertig mit malen? Hol Dir eine Belohnung in der Hofküche
(Koch- und Backstand der Bäuerinnen) ab!

(Das Rezept findest du auf der Rückseite)



Kartoffel-Nussbrot

Du nimmst:

140g gekochte Kartoffeln
(mehligkochend vom
Vortag)

250g Weismehl

250g Halbweissmehl

3.5dl Wasser, lauwarm

20g Frischhefe

15g Salz

80g Baumnüsse

wenig Halbweissmehl,
zum Bestreuen

Schäle die gekochten Kartoffeln und reibe sie an der Bircherraffel. Mische das Weiss- und Halbweissmehl in einer grossen Schüssel und gib die geriebenen Kartoffeln dazu. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Das Salz zugeben. Nun knetest du die Masse von Hand oder mit der Küchenmaschine ca. 8 Minuten bis ein gleichmässiger Teig entsteht.

Dann gibst du die Baumnüsse dazu und knetest einige Minuten weiter, bis sie gleichmässig eingearbeitet sind.

Eine Schüssel mit wenig Mehl bestreuen, den Teig hineingeben und mit einem angefeuchteten Küchentuch abdecken. Ca. eine Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit bestreust du einen Gärkorb grosszügig mit Mehl oder legst eine Schüssel mit einem bemehlten Küchentuch aus. Den Teig darin zugedeckt weitere 30 Minuten aufgehen lassen. Das Brot auf ein mit Backpapier belegtes Blech stürzen, eine hitzebeständige Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen und das Brot 45 bis 50 Minuten goldbraun backen.

