

## Kartoffelbrot

### Fertigbackmischung

### Herzhaftes Weizenmischbrot mit Kartoffelflocken

**1000 g und 2500 g netto**

Die unten angegebenen Zutaten mit den Knethaken des Küchenmixers 5 Minuten im 2. Gang durchkneten und anschließend im zugedeckten Gefäß ca. 20 Minuten gehen lassen. Teig nochmals durchschlagen, zu einer Rolle formen und entweder in eine Kastenform legen, oder in einen bemehlten Brotkorb legen. Wiederum ca. 50 Minuten gehen lassen. Brot vorsichtig aus dem Korb auf ein Backblech legen. Danach Teig im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.

Elektroherd: 230°C / Heißlufttherd: 210°C

**Tipp:** Zur Dampfbildung empfiehlt es sich, ein Gefäß mit Wasser in den Ofen zu stellen.

**Für Backautomaten sehr gut geeignet!**

Mischung	Wasser	frische Hefe	Fett
500 g	300 ml	20 g	20 g
1000 g	600 ml	40 g	40 g

Zutaten: 61% Weizenmehl, **Roggenmehl**, 9% Kartoffelflocken, natürlicher 3-Stufen-**Roggensauerteig** getrocknet, jod. Salz, Weizengluten, Muskat,

Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

**Kann Spuren von: Ei, und Soja enthalten.**

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
<b>Energie</b>	1353 kJ (323 kcal)
<b>Fett</b>	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	68,3 g
davon Zucker	2,3 g
<b>Eiweiß</b>	11,0 g
<b>Salz</b>	2,3 g

Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.