Kartoffel-Milchbrot

Zutaten für ein normales Brot:



Sauerteig:
80 g Roggenmehl Type 997
64 g Wasser
8 g Sauerteigansatz (vom Grundrezept Sauerteig)

Teig:
140 g Sauerteig
100 g Roggenmehl Type 997
100 g Buchweizenmehl
250 g Weizenmehl 405
135 g gekochte, geriebene Kartoffel
36 g zerlassene Butter
8 g Salz (ca. 1/2 Esslöffel)
1 Päckchen Trockenhefe
1 Messerspitze Zucker
225 g Vollmilch

Zubereitung:
Für den Sauerteig alle Zutaten gut verkneten und ca. 12-20 Stunden an einem warmen Ort (ca. 25-28 Grad) stehen lassen.

Für den Brotteig alle Zutaten in den Brotbackautomaten geben (Milch mit Kartoffeln zuerst) und auf Normalstufe Brotbacken stellen.