Wäller Kartoffelbrot

Zutaten:

2500	g	Kartoffeln
300	g	Weizenmehl
ca. 60	g	frische Hefe (1 1/2 Würfel)
1	Prise	Salz

Kartoffeln schälen und fein reiben. Kartoffelmasse mit der Hefe, dem Salz und etwa 2/3 des Mehls gut verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten gehen lassen.
Das restliche Mehl vorsichtig unterarbeiten und den Teig in eine gefettete Form geben.

Bei 180 - 200 **Grad Ober-/Unterhitze** ca. 2 Stunden backen.
Bitte keine Heißluft verwenden, dann wird die Kruste steinhart.

Das Brot ist fertig, wenn es dumpf/hohl klingt.

Am besten schmeckt es noch leicht warm mit Butter und Salz oder mit Quetschekraut (Pflaumenmus).

Reste stecke ich sehr gerne in den Toaster, sie können aber auch, wie es im Westerwald Brauch ist, mit Butter in der Pfanne gebraten werden.

Guten Appetit!