

Zutaten:

550 g Mehl
1 TL Salz
1 Ei

1/4 l handwarme Milch
1 Würfel Frischhefe (42 g)
250 g gekochte Kartoffeln



Backzeit: 45min

Temperatur: 175°C

Zubereitung:

Mehl in den *Schlagkessel* abwiegen. Salz und Ei zufügen.

Milch im *VEMMiNA CUP 1/2 l* erwärmen. Hefe in die warme Milch zerbröckeln und auflösen. Kartoffeln mit der Gabel zerdrücken, in die Hefemilch rühren, alles zum Mehl gießen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den abgedeckten Hefeteig bei Zimmertemperatur 1/2 Stunde gehen lassen.

Thermo-Star mit einer *Dauerbackunterlage* auslegen, den *Marmor Krusti V* auf 30 cm ausziehen und darauf stellen.

Hefeteig nochmals kräftig durchkneten, in die Form geben und verteilen.

In den kalten Backofen schieben, auf 175 ° C aufheizen und ca. 45 Minuten backen.