

Kartoffelbrot

500g Mehl
450ml lauwarmes Wasser
100g Kartoffelpüreepulver
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 Tütchen Trockenhefe
Olivenöl zum Bestreichen
Kräuter o.ä. zum Bestreuen



Die trockenen Zutaten in einer großen Schüssel gut durchmischen, das geht prima mit der Hand. Das Wasser dazu gießen und kräftig durchkneten, bis ein homogener, noch leicht klebriger Teig entstanden ist. Die Schüssel so abdecken, dass der Teig nicht austrocknen kann (ich nehme Frischhaltefolie) und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Man kann ihn aber ruhig deutlich länger dort lassen, bei meinem ersten Versuch waren es gleich 8 Stunden und das Ergebnis war super. Also keine Eile an dieser Stelle.

Nach der Ruhezeit ein Backblech oder eine passende Form vorbereiten und den Ofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Teig kann man jetzt, wenn man möchte, mit Hilfe von Mehl ausrollen. Ich ziehe ihn einfach mit den Händen grob in die richtige Form und drücke ihn dann in der Backform zurecht. Ihr solltet dabei darauf achten, dass der Teig überall einigermaßen gleichmäßig dick ist, damit er später auch gleichmäßig durchgebacken ist.

Bevor der Teig aber in den Ofen darf, bekommt er noch sein Finish. Mit dem Stiel eines Kochlöffels gleichmäßig verteilt Vertiefungen drücken und dann großzügig mit Olivenöl bepinseln. Dabei nicht knausern, das Öl sollte die Vertiefungen im Teig füllen.

Viel Spaß beim Nachmachen wünscht dir Caro von *Zuckergewitter* !

Zum Schluss kann man super die Geschmacksrichtung des Brotes beeinflussen. Ich habe mich für schlichtes Kräutersalz und ein bisschen Pfeffer entschieden.

Das Brot muss jetzt gute 10 Minuten in den Ofen, danach wird die Temperatur auf 195°C runter gedreht und weitere 15 Minuten gebacken, bis es goldbraun ist.