

Kartoffelbrot

Das Rezept reicht für 1 hohes Backblech (ca. 10 Personen), das halbe Rezept für eine hohe Backschale (4-6 Personen). Lässt sich auch prima einfrieren!

1 kg Mehl
1 L Wasser (am besten lauwarm)
200g Kartoffelpüreepulver
2 EL Salz
1 EL Zucker
1 Würfel Hefe (od. 2 Pckg. Trockenhefe)

Olivenöl
Frischer Rosmarin
grobe Salzkörner

Mit dem Mehl, etwas von dem Wasser, Zucker und der Hefe einen kleinen Vorteig in einer Mehlmulde anrühren.

15 Min. gehen lassen.

Das restliche Wasser, Kartoffelpüreepulver und Salz zugeben und zu einem Teig verkneten. Mindestens 3 Std. in den Kühlschrank stellen (oder auch über Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag weiterbacken)

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Den Teig auf dem gefetteten Blech / in der gefetteten Backform verteilen. Etwas Olivenöl auf den Teig geben und mit den Fingern verteilen, dabei kleine Löcher in den Teig pieken. Frischen Rosmarin und das grobe Salz auf dem Teig verteilen.

In ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Anmerkung: Man kann den Teig auch bei Zimmertemperatur kürzer gehen lassen, dann wird die Konsistenz des Brotes etwas anders, schmeckt aber genauso gut.