

# Kartoffelbrot, hausgemacht



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Einfach gemacht, locker mit dünner Kruste und angenehmen im Biss

## Zutaten

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 600 g Mehl (550)
- 42 g frische Hefe, zerbröselt
- 1 ganzes Ei
- 1 TL Zucker
- ca. 175 ml Wasser
- 1 Ei
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL Salz

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die gewaschenen Kartoffeln als Pellkartoffeln in Salzwasser gar kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken.

### **Schritt2**

Die zerbröselte Hefe in lauwarmem Wasser auflösen; eine kleine Mulde ins Mehl drücken und das Hefewasser hinein geben.

### **Schritt3**

In der Mitte leicht mit etwas Mehl vermengen.

### **Schritt4**

Zunächst abgedeckt als kleiner Vorteig 10 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen.

### **Schritt5**

### **Schritt6**

Danach die Kartoffeln, das Ei, Öl und Salz dazu gebe, intensiv auf einer bemehlten Arbeitsfläche verkneten, ev. noch ein wenig Wasser dazu geben.

### **Schritt7**

Noch einmal abgedeckt an einem warmen Ort 45 min. aufgehen lassen.

### **Schritt8**

Nunmehr den Teig kräftig durchwirken und zu einem runden oder länglichen Laib formen und leicht mit Mehl bestäuben.

### **Schritt9**

Auf das flache, mit Backpapier ausgelegte Blech geben, etwas einstechen, wieder 30 min. aufgehen lassen.

### **Schritt10**

Den Backofen auf 200 ° C (Umluft 180°C ) vorheizen.

### **Schritt11**

Auf der mittleren Schiene 30 min. goldbraun backen.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen **Tags:** einfach, hausgemacht, kartoffeln, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffelbrot-hausgemacht/>