

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/>