

Kartoffelbrot



- Ofen auf 225°C vorheizen
- Teig auf tiefes Blech mit Backpapier gießen
- Öl mit Kräutern mischen und auf Teig tröpfeln
- mit Löffel Dellen in Teig drücken
- mit grobem Salz bestreuen

Zutaten

Zutaten	Menge
Mehl	500 g
Hefe (in 100 ml Wasser gel.)	1/2 Würfel
Kartoffelpüreepulver	1 Päckchen
Zucker	5 ml
Salz	10 ml
grobes Salz	2 geh. EL
ital. Kräutermischung	1 geh. EL
Olivenöl	30 ml
Weißbier	200 ml
Wasser	400 ml



- mit Ober-/Unterhitze ca. 30 min backen bis braun ist

Zubereitung

- Hefe in warmem Wasser mit einer Prise Zucker auflösen
- Mehl mit Kartoffelpüreepulver, Zucker und Salz mischen
- Hefe mit Mehl mischen
- Weißbier und Wasser dazugeben und mit Schneebesen verrühren
- abgedeckt in den Kühlschrank stellen für 1/2 Tag



Quelle

von Felix