

Kartoffelbrot

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 500 g Kartoffelflocken
- ½ Würfel Hefe
- 1 l lauwarmes Wasser
- 1 Prise Salz
- Olivenöl zum Bestreichen
- grobes Meersalz

Zubereitung:

Die Hefe in einen Messbecher krümeln und mit lauwarmem Wasser anrühren. Etwa fünf Minuten ruhen lassen. Dann Mehl, Kartoffelflocken, Salz und Wasser mit der angerührten Hefe mischen und alles in der Küchenmaschine auf niedriger Stufe 5 Minuten langsam durchkneten – die Zutaten sollen sich gut verbinden und einen geschmeidigen Teig ergeben. Den Teig zu einem Ballen formen, mit Mehl bestäuben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Mindestens eine Stunde lang gehen lassen.

Anschließend ein Backblech mit Olivenöl bestreichen und mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Mitte des Backblechs geben, das restliche Olivenöl darüber träufeln und den Teig mit den Fingerspitzen von innen nach außen auf dem Blech gleichmäßig verteilen. Der Teig soll 1 cm hoch sein und an der Oberfläche durch den Druck der Fingerspitzen kleine Dellen haben – wie eine italienische Focaccia. Den Teig auf dem Blech nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Vor dem Backen mit grobem Meersalz bestreuen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Brot ca. 25 Minuten backen. Dann sofort vom Blech nehmen, umdrehen und ausdampfen lassen.