

Kartoffelbrot

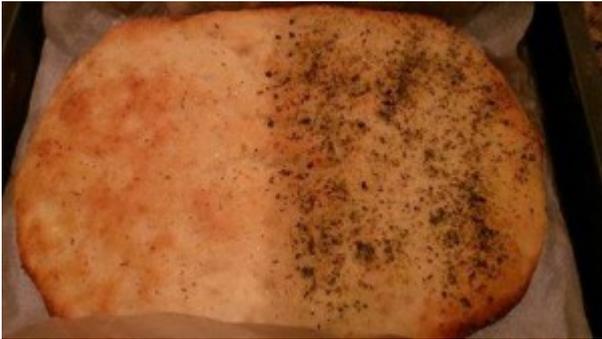


Foto und Test von Claudia Kraft
Ursprungsrezept von Phillipp Wirthensohn.

Zutaten:

500 gr Mehl
500 gr Kartoffelflocken
1 l lauwarmes Wasser
1/2 Würfel Hefe
50 gr Salz
Olivenöl u Meersalz zum bestreichen
(Hattel/2 Menge davon genommen) .

Zubereitung:

Hefe in lauwarmen auflösen. Alle Zutaten in Schüssel vermischen bzw kneten. Wer keine Kartoffelflocken bekommt kann Kartoffelpüreeflocken genauso nehmen. Gekneteten Teig auf bemehlter Fläche mit feuchten warmen Tuch zugedeckt 1h gehen lassen. Mit Mehl bestäuben und zum Rechteck ausrollen. Seitenteile links u rechts nach oben einschlagen und aufs Backpapier belegte Blech lecken, aufklappen und ganzen Teigen mit Fingerspitzen niederdrücken (wie beim Foccaccia) Oberfläche mit Olivenöl bestreichen und nochmals zugedeckt 1/2 h rasten lassen. Mit groben Meersalz bestreuen und bei 200Cca 20min ins Rohr.



Tipp von Claudia Kraft: Für obiges Rezept sind 50 g angegeben. Man kann es ruhig reduzieren da vor dem Backen Meersalz draufgestreut werden soll und wenn man die Gesamtmenge für Teig und Oberfläche nimmt ist es schon recht salzig.