Kartoffelbrot vom Blech
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Mehl, 1 l Wasser, 200 gr Kartoffelpüreepulver (ALDI), 1 Esslöffel Salz (gestrichen), 1 Esslöffel Zucker, 2 Päckchen Trockenhefe, Olivenöl zum Bepinseln, Kräutersalz oder getrocknete Kräutern zum Bestreuen.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Umluft) vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Aus den ersten 6 Zutaten einen festen Teig kneten und ihn abgedeckt im Kühlschrank 3 Stunden ruhen lassen.
Den Teig ausrollen, auf das Backblech legen und mit den Fingern Mulden drücken.
Jetzt den Teig mit reichlich Olivenöl bepinseln, so dass die Mulden mit Öl gefüllt sind.
Nun alles mit dem Kräutersalz oder getrockneten Kräutern bestreuen und im Backofen ca. 15 - 20 Minuten (je nach Backofen eventuell kürzer oder länger) backen.