

Christin's Kartoffelbrot ohne Hefe

400g Dinkelmehl

350g Kartoffeln

2 TL Salz

1 EL Olivenöl

1 Päckchen Weinstein Backpulver

100 ml Kochwasser

1 TL Brotgewürz

Zubereitung: Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und kochen. Beim Abgießen der Kartoffeln 100ml Kochwasser auffangen.

Kartoffeln stampfen, Olivenöl dazugeben, verrühren und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober und Unterhitze vorheizen. Eine ofenfeste Schüssel mit heißem Wasser füllen und auf den Boden im Ofen stellen.

Alle Zutaten gut mischen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Eine Backform mit Öl bestreichen und den Teig hineingeben. Mit einem Messer der Länge nach einritzen.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene 40 – 45 Minuten backen. Dann aus der Form rausnehmen, die Schüssel aus dem Ofen nehmen und das Brot weitere 5 – 10 Minuten backen.

Das Brot ist außen leicht knusprig und innen weich.

Guten Appetit!

