

Würziges Kartoffelbrot

500g Kartoffeln
125 ml Milch

Rohe, geschälte Kartoffeln fein reiben, auf ein Küchentuch geben, damit eindrehen und gut auspressen. Danach lauwarme Milch unter die Kartoffelmasse rühren.

350g Mehl
1 Ei
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
1.5 TL Zucker
1 Würfel Hefe, zerbröckelt

Alles zu der Kartoffelmasse geben und zu einem glatten Teig verkneten.
Mit einem Tuch abdecken und 30 Min. gehen lassen.

50-100g Speck oder
50-100g Käse oder
50-100g Salami scharf

Speck (bzw. Käse oder Salami) und Zwiebeln fein würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden und alles mit dem Teig vermischen. In eine gefettete Kastenform geben und nochmals zugedeckt 30 Min. gehen lassen.

1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Min. backen.

steiertisch