

Kräuter-Kartoffelbrot

Zutaten

500g Kartoffeln
1/8l Milch
250g Mehl
1 Ei
1EL Öl und etwas zum Einfetten
1TL Salz
1,5 TL Zucker
20g Hefe
70g magerer durchwachsener Speck
1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin
1-2 Zweige Thymian

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem festen Tuch gut ausdrücken, so trocken wie möglich.

Die Milch aufkochen, zur Kartoffelmasse rühren und erkalten lassen.

Mehl, Ei, Öl, Salz, Zucker und zerbröckelte Hefe mit der Kartoffelmasse verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. 20min mit einem Tuch bedeckt an einem warmen Platz gehen lassen.

Eine Kastenform einfetten.

Den Speck sehr fein würfeln, den Schnittlauch in Röllchen schneiden die Rosmarin und Thymianblätter abzupfen und hacken.

Alles unter den Teig kneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in die Kastenform legen und noch 20min gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen und das Brot auf der unteren Leiste 50 min. backen. Auskühlen lassen.

Die angegebene Menge Mehl ist zu gering, dann einfach nach Gefühl noch welches hinzufügen.