

Björn Freitag: Kartoffel-Brot mit Kartoffelpüree und Bier

 happy-mahlzeit.com/2021/06/08/björn-freitag-kartoffel-brot-mit-kartoffelpüree-und-bier

Zutaten für eine kleine Kastenform:

- 500 g Mehl
- 100 g Instant-Kartoffelpüreepulver
- 2 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 250 ml dunkles Bier
- 250 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe

Zubereitung:

Die Hefe in eine Schüssel bröseln und im lauwarmen Wasser auflösen. Zucker und Bier mit der Hefe-Wasser-Mischung verrühren. Das Kartoffelpulver hinzufügen und alles nochmals miteinander verrühren. Nach und nach das Mehl dazu geben, salzen und die Masse kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Diesen mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und mindestens für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit einer leichten Schicht Mehl bestäuben. Den aufgegangenen Teig locker in die Form drücken und bei 180°C je nach gewünschter Bräune für etwa 30 – 45 Minuten backen.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 3.11.2017

Episode: Superfood Kartoffel – wie vielfältig ist die tolle Knolle?