

Kartoffel-Knoblauchbrot vom Blech



Zutaten (1 Backblech - 24 Stücke):

1000 g Mehl
240 g Kartoffelpüreepulver (2 Tüten)
2 Pkt. Trockenhefe
2 Zweige Thymian
2 TL Knoblauchpulver
2 TL Salz
2 TL Zucker
1100 ml Wasser (lauwarm)
75 g 8-Kräutermischung (TK)
16 EL Rapsöl

Zubereitung:

Ein tiefes Backblech gründlich fetten und den Backofen auf 50 Grad Celsius Umluft vorheizen. Das Rapsöl mit den 8-Kräutern vermischen und zur Seite stellen.

Dann den Teig herstellen. Hierzu Mehl, Salz, Zucker, Trockenhefe, Knoblauchpulver und Kartoffelpüreepulver in eine große Schüssel geben und vermischen. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen, hinzufügen und ebenfalls untermischen. Zuletzt das Wasser zugeben und alles zu einem homogenen, kaum noch klebenden Teig verkneten.

Den Teig auf das gefettete Backblech geben und gleichmäßig darauf verteilen. Mit einem Holzlöffelstiel in regelmäßigen Abständen Mulden in den Teig drücken und den Brotteig mit dem Kräuter-Ölgemisch bepinseln.

Das Brot auf dem Blech in den vorgeheizten Backofen geben, für 30 Minuten aufgehen lassen und herausholen.

Den Backofen auf 200 Grad Celsius Umluft vorheizen und das Brot für 10 Minuten in den Backofen geben. Die Backofentemperatur im Anschluss auf 180 Grad Celsius Umluft reduzieren und das Brot in 20 Minuten fertig backen.

Das Brot anschließen aus dem Backofen holen und abkühlen lassen.

Tipp:

Das Kartoffel-Kräuterbrot schmeckt sowohl lauwarm, als auch kalt sehr lecker. Zudem können die Kräuter nach Belieben gegen andere Kräuter ausgetauscht werden.

Nährwertangaben: 242 kcal pro Stück., 39 g KH pro Stück