

Kartoffelbrot mit Oregano

nach lecker.de

Zutaten:

500 g Weizenmehl 550
350 ml Wasser
1 Pck. Trockenhefe oder frische Hefe
1 große gekochte Kartoffel
1 EL Zucker
½ TL Salz
1 Bund Oregano
2 TL Olivenöl

200 g Fetakäse nach belieben

Zubereitung:

250 g Mehl, 200 ml Wasser, 1 EL Zucker und Hefe zu einem Vorteig verrühren. Ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das restliche Wasser, Mehl, Salz, Olivenöl, klein geschnittener Oregano und die geriebene Kartoffel zügig zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig zu feucht sein, esslöffelweise etwas Mehl unterkneten.

Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Teig auf eine Arbeitsfläche geben und auf ca. 30x20 cm ausrollen, auf das Backblech setzen. Zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden. Blech in den vorgeheizten Backofen geben.

(Ober/Unterhitze: 200 °C)

Großzügig mit Wasser besprühen und ca. 20 Minuten backen. Brot herausnehmen, nochmals besprühen, mit einem Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen.

Guten Appetit!



Obsthof Großmonra

Steffen Schneider | Kirchstr. 28 | 99625 Köllda OT Großmonra
Telefon: 015755179088 | E-mail: info@obsthof-grossmonra.de