

## Kartoffelbrot ohne Hefe



## Zutaten

- 350 g Kartoffeln
- 1 EL Olivenöl
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Maggi Würze (125 g Flasche)
- 1 TL Salz

## Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze (150°C Umluft) vorheizen. Eine ofenfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.
2. Kartoffeln schälen und kochen. 100 ml Kochwasser beim Abgießen der Kartoffeln auffangen. Kartoffeln stampfen, Olivenöl unterrühren und abkühlen lassen.
3. Mehl, Backpulver und Salz mischen. Wasser, Maggi Würze, Mehlmischung mit den gestampften Kartoffeln zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
4. Backform mit Backpapier auslegen und Teig einfüllen. Den Kartoffelbrotteig der Länge nach mit einem Messer einritzen. Das Brot für 45 Min. backen.

## Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	337 g
Energie	1767 kcal
Fett	17 g
Protein	59 g

⌚ 64 Minuten

⊕ 1 Stück