

# Würziges Kartoffelbrot



Ihr benötigt:  
500g Kartoffeln  
125 ml Milch  
350g Mehl (Ich verwende Typ 1050)  
1 Ei  
1 Teelöffel Salz  
1 Esslöffel Olivenöl  
1 Esslöffel Zucker  
30g Hefe  
70g Speck  
1 große Zwiebel  
2 Bund Schnittlauch



Solltet ihr im Rezept an einer Stelle nicht mehr weiterwissen, fragt am besten eure Eltern, ob sie euch weiterhelfen können.



Zuerst müsst ihr die Kartoffeln schälen.

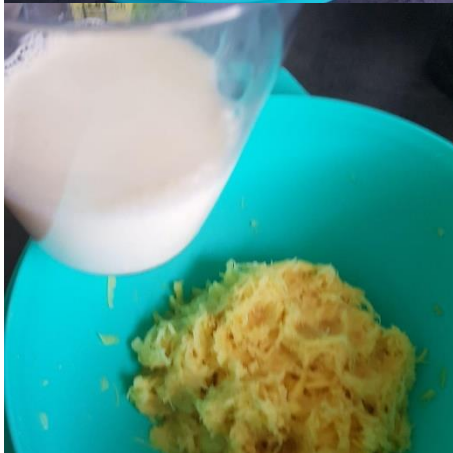


Die Kartoffeln müssen noch roh sein.

# Würziges Kartoffelbrot



Diese müsst ihr dann klein reiben. Am besten in ein extra Schüsselchen



Dazu gebt ihr dann die Milch und mischt das ganze durch.



Anschließend gebt ihr das Mehl, die Hefe, Salz, Zucker...

# Würziges Kartoffelbrot



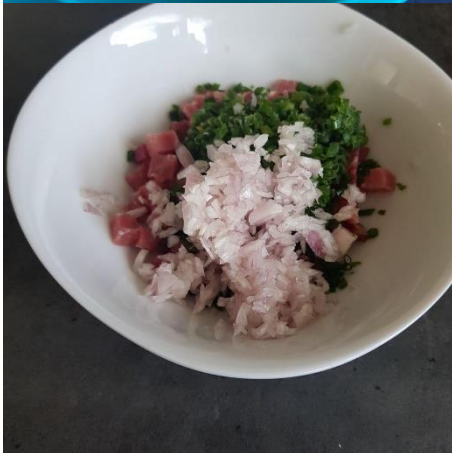
...das Ei ...



...Öl dazu.



Verknetet das alles zu einem glatten Teig. Diesen Teig deckt ihr mit einem feuchten Geschirrtuch ab und lasst ihn an einem warmen Ort ungefähr 30 Minuten gehen.



In der Zwischenzeit schneidet ihr die restlichen Zutaten, den Speck, die Zwiebeln und den Schnittlauch klein.

# Würziges Kartoffelbrot



Nach den 30 Minuten gebt ihr dann die geschnittenen Zutaten zum Teig dazu. Mischt alles nochmals kräftig durch.



Danach füllt ihr alles in eine Eckige Backform.



Stellt es für 45 Minuten bei 200 Grad in den Backofen.

Ich hoffe es schmeckt euch.

Eure Antonella!