

Kartoffel-Zupfbrot

Zutaten | 6 Portionen

200 g	Kartoffeln, mehligkochend
20 g	Würfel frische Hefe
160 ml	Wasser, lauwarm
375 g	Mehl
1 EL	Salz
2 EL	Olivenöl
50 g	Butter, zimmertemperatur
75 g	Mozzarella, gerieben

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf Ober-/Unterhitze: 175 °C/Umluft: 150 °C vorheizen.
- Kartoffeln waschen, in reichlich Wasser zum Kochen bringen und 25 Minuten kochen. Anschließend abgießen, kurz abkühlen lassen, noch warm pellen und durch die Kartoffelpresse drücken.
- Hefe in lauwarmes Wasser bröseln und verrühren.
- Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Hefe-Mischung, Olivenöl und Butter zugeben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.
- Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
- Teig nach dem Gehen nochmals durchkneten und anschließend in kleine Teigkugeln à 30 g formen.
- Boden und Ränder einer Auflaufform einfetten, die Teigkugeln nebeneinander verteilen und abgedeckt nochmals ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Sobald die Teigkugeln aufgegangen sind das Zupfbrot auf der mittleren Schiene ca. 20-25 Minuten backen.

Tipp:

Dazu schmeckt selbstgemachte Tomatenbutter.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
317 kcal	13,2 g	42 g	8 g	47 mg