



Kartoffel - Oliven - Brot

★★★★★

BBQ, Brot, Snacks

Vorbereitungszeit: 10 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 10 Std., 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 1 kg Mehl
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 2 Pck. Trockenhefe
- 200 g Kartoffelpüreepulver
- 1 ¼ Liter Wasser, lauwarmes
- 1 Glas Oliven, grüne ohne Stein
- 1 Glas Oliven, schwarze ohne Stein
- 1 Glas Tomate(n), getrocknete
- Olivenöl
- Kräuter, italienische getrocknete (Oregano, Thymian, Basilikum usw.)
- Kerne, (Sesam etc.)
- evtl. Peperoni

ZUBEREITUNG

Die ersten 6 Zutaten mit dem elektrischen Rührgerät (Kneithaken) verrühren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und abdecken.

Am nächsten Tag auf einem Backblech ausbreiten und die klein geschnittenen Oliven und Tomaten (nach Belieben auch scharfe Peperoni und/oder Feta-/Schafskäse) darauf verteilen bzw. tief in den Teig drücken. Mit Olivenöl bestreichen, mit Kräutern und Kernen bestreuen.

Bei 200 Grad Umluft 15 Minuten und weitere ca. 25 Minuten bei 175 Grad backen.

Perfektes Brot zu diversen Dips, das auf keiner Party fehlen darf!