

Bärlauch-Kartoffelbrot (von Tee un Kooken)



Zutaten:

Für das Bärlauch-Kartoffelbrot:

- 1 Würfel frische Hefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 100 ml lauwarme Milch
- 250 g gekochte Kartoffeln
- 600 g Mehl
- 1 TL Salz
- 1/2 Bund Bärlauch
- 50 g Sonnenblumenkerne

Für den Bärlauch-Frischkäse:

- 200 g Frischkäse
- 1/2 Bund Bärlauch

So geht's:

1. Die Hefe für 5 Minuten in dem Wasser und der Milch auflösen.
2. Die gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zu der Hefemischung geben.
3. Das Mehl und das Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
4. Der Bärlauch waschen, klein schneiden und gemeinsam mit den Sonnenblumenkernen unter den Teig kneten.
5. Den Teig in der Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort für etwa eine Stunde gehen lassen.
6. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Den Teig nochmals gut durchkneten, einen runden Laib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Das Brot für etwa eine Stunde goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit etwa 200 ml Wasser in einer backofenfesten Schale mit in den Backofen stellen. So erhält das Brot eine knackige Kruste.
8. Für den Bärlauchfrischkäse den Bärlauch waschen, sehr klein schneiden und unter dem Frischkäse rühren. Etwa einen halben Tag ziehen lassen.

Liebe Grüße,
Carina