

Kartoffel-Kräuter-Brot

Portionen: 1 Laib Brot

Dauer: 2 h 15 min. (Davon 1 h 45 Ruhe- und Backzeit)

250 g Kartoffeln,
festkochend

20-25 min. (je nach Größe) in der Schale garen, pellen und noch heiß **20 Sek. Stufe 4** cremig pürieren. Umfüllen, abkühlen lassen.

½ Würfel Hefe oder

1 Pck. Trockenhefe

in

200 ml Wasser, lauwarm

30 Sek. 37 °C Stufe 2 auflösen.

200 g Dinkelvollkornmehl

150 g Dinkelmehl, hell

100 g Haferflocken, zart

1 TL Salz

½ TL Kräutersalz

ca. 3 EL gemischte Kräuter,

gehackt (z. B. Petersilie,

Schnittlauch, Thymian,

Rosmarin)

zugeben, **3 Min. 30 Sek.**  kneten. 30 Min. aufgehen lassen und **30 Sek.**  erneut kneten. Für Stockbrot noch vorm Kneten einen EL Olivenöl zum Teig geben.

Teig in eine Kasten-Brotform geben, im kühlen Ofen 30 Min. aufgehen lassen. Mit etwas Sahne oder Eigelb bestreichen, nach Belieben mit einem Messer 2 cm tief einschneiden.

Den Ofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) stellen und das Brot 45 Min. darin backen, bis der Laib beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt.

Noch lauwarm mit Butter servieren oder auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen. Nach 2 oder 3 Tagen übriges Brot in einer Tüte im Kühlschrank lagern.

