

## Kartoffel-Kräuter-Brot

### Zutaten für ca. 20 Scheiben:

5 EL	lauwarme Milch
1 Würfel	Hefe
1 TL	Zucker
1 Beutel	Kartoffelpüree („Das Lockere“, 3 Portionen)
150g	Mehl
150g	Hartweizengrieß
4 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
2 - 3 EL	gehackte frische Kräuter (Schnittlauch und Petersilie)
evtl. 1	Knoblauchzehe
	Fett für die Form



### Zubereitung:

1. Lauwarme Milch, fein zerbröckelte Hefe und Zucker in einer kleinen Schlüssel verrühren und abgedeckt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Beutelinhalt Kartoffelpüree, Mehl und Grieß in eine Schüssel geben. Olivenöl, Salz, Hefemilch und 250 ml lauwarmes Wasser zufügen. Alles Zutaten mit einem Handrührgerät zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe so lange verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Den Hefeteig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.
3. Die Kräuter und – nach Wunsch – den gehackten Knoblauch unter den Teig kneten. Diese in eine gefettete Kastenform (25 cm Länge) legen und nochmals 15 Minuten gehen lassen.
4. Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 30 Minuten goldbraun backen. Ca. 60 Min. (plus Ruhezeit)

**Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihr Team von adrian!** 