

REZEPT

# Kartoffelbrot mit nutella®

Leicht

2 h 50 min



## ZUTATEN FÜR 30 PORTIONEN

### Für den Teig:

- 400 g Kartoffeln (geschält und gekocht)
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Sesam (zum Bestreuen)

### Für das Topping:

- 450 g nutella®

### Utensilien:

- 1 Rührschüssel
- 1 Kartoffelpresse
- 1 Handrührgerät
- 1 Küchentuch
- 1 Backblech
- 1 Backpapier
- 1 Pinsel
- 1 Messer
- Küchengitter



Um dieses köstliche  
Rezept zuzubereiten,  
reichen 15 g nutella® pro  
Person aus!

## ZUBEREITUNG



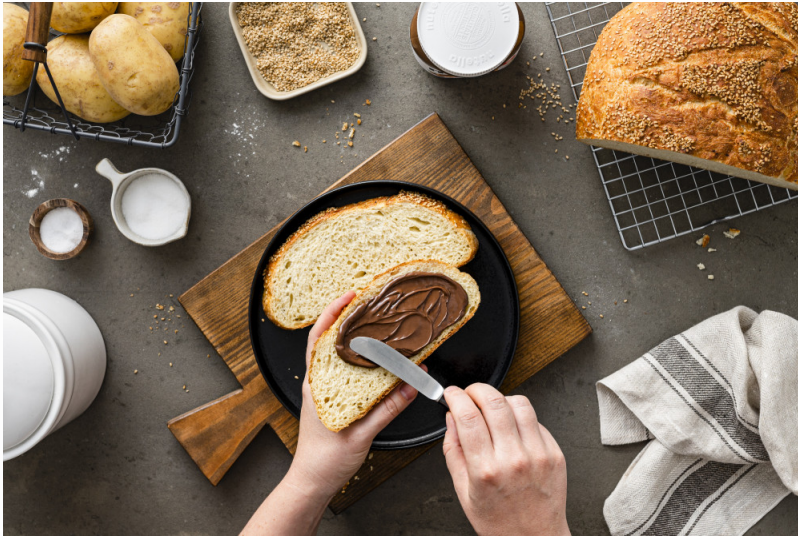
1

Die gekochten Kartoffeln abkühlen lassen und anschließend fein zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl in einer großen Schüssel mit Trockenhefe, Zucker und Salz mit einem Handrührgerät vermischen. Die zerdrückten Kartoffeln hinzufügen und alles gut vermischen. Das lauwarme Wasser und das Olivenöl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort für etwa 60 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.



2

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einem Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Laib mit Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Mit einem scharfen Messer mehrere Schnitte auf der Oberfläche des Brotes machen. Den Laib mit einem Küchentuch abdecken und für weitere 40 Minuten gehen lassen.

**3**

Den Backofen vorheizen (220°C Ober-/Unterhitze, 200°C Umluft) und das Brot 40 Minuten backen. Das fertige Kartoffelbrot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Das abgekühlte Kartoffelbrot in Scheiben schneiden und jede Scheibe mit 15 g nutella® bestreichen.