

Kartoffel-Joghurt-Brot

Knuspriges Kartoffel-Joghurt-Brot

Ich liebe frisch gebackenes Brot. Dieses Kartoffel-Joghurt-Brot ist total simpel in der Zubereitung und schon rein optisch der Knaller. Ich finde es total toll, das man Brot selber backen kann, oftmals schrecken mich aber die langen Wartezeiten ab. Zudem haben wir hier das Problem, dass es fast ausschließlich Weizenmehl gibt. Roggenmehl gibt es nur im Reformhaus und das ist mit knapp 4 € pro Kilo echt teuer.

Das Kartoffel-Joghurt-Brot ist trotz des Weizenmehls wirklich lecker und überhaupt nicht trocken, auch nach 2-3 Tagen ist es noch schön frisch. Die Kruste ist schön knackig, aber nicht zu dick. Wenn ihr nicht auf den Geschmack von Brotgewürz steht, könnt ihr dieses natürlich weglassen, das Brot schmeckt auch ohne Gewürze ☐

Kartoffel-Brot mit Pellkartoffeln & griechischem Joghurt

Die Pellkartoffel und der griechischer Joghurt sorgen dafür, dass das Brot schön feucht bleibt. Keine Angst, es ist nicht matschig von innen, trocknet aber auch nicht so schnell aus wie ein Weißbrot. Mit normalem Natur-Joghurt funktioniert das Rezept ebenfalls einwandfrei, falls hier noch jemand an Kalorien sparen möchte.

Das nächste Mal werde ich dieses Brot definitiv mal mit Roggen- oder auch Dinkelmehl backen, auch wenn das hier nicht so ganz günstig ist. Ich denke, dass das Brot dadurch noch ein bisschen besser schmeckt, denn ich bin eigentlich gar kein Freund von Weizenbrot, es sei denn, es hat die Form von

Brötchen oder Baguette ☐



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Low Carb Ostern

Das Low Carb Kochbuch
für Ostern: 33 leckere Low
Carb Rezepte für die
Osterzeit

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch