

# **Schnelles Kartoffelbrot**

## **Super saftiges und schnelles Kartoffelbrot mit Kartoffelbrei**

Neulich hatte ich Lust auf ein schnelles Kartoffelbrot. Da ich aber keine frischen, oder Kartoffeln vom Vortag hatte, habe ich einfach instant Kartoffelbrei verwendet. Ich muss sagen, das Ergebnis war richtig gut und ich positiv überrascht. Das Brot ist von außen schön knusprig geworden und hatte eine tolle Farbe. Das Brot selbst war super locker und fluffig und auch am dritten Tag noch schön feucht.

Das mit dem instant Kartoffelbrei finde ich eine tolle Sache, . Den kann man auch gut auf Vorrat da haben und so auch ohne frische Kartoffeln ein tolles und leckeres Kartoffelbrot backen. Auch für dieses Rezept gilt natürlich wieder, der Zucker ist kein Muss und kann durch andere Süßungsmittel ersetzt, bzw. auch ganz weggelassen werden. Wer mag, kann noch etwas Brotgewürz zum Teig geben. Ich fand das jetzt hier nicht so passend, aber das ist natürlich Geschmackssache.

## **Frisches knuspriges Kartoffelbrot mit instant Kartoffelbrei**

Für das Kartoffelbrot zuerst die Hefe zusammen mit dem Wasser und dem Zucker in ein Gefäß geben, verrühren bis sich die Hefe aufgelöst hat und etwa 10 Minuten stehen lassen. Mehl, den Kartoffelbrei und das Salz in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Das Hefewasser dazu geben und alles für

gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Abgedeckt für etwa 1 Stunde gehen lassen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben, zu einem beliebigen Laib formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Dabei ein Schälchen mit Wasser auf dem Boden des Ofens mit erhitzen. Das Brot nach Belieben einschneiden und im vorgeheizten Backofen für 10 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 180°C Umluft oder 200°C Ober- und Unterhitze reduzieren und für weitere 40-45 Minuten goldbraun backen.

---

**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**

---

## DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Mein Rezeptbuch: Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch

[mehr Infos zum Buch](#)

---

**TOLLE BROTTACKFORMEN FINDET IHR HIER**

---

---

