



Kartoffel Zupfbrot zur Suppe

Schwierigkeitsgrad



4 Personen



2 Stunden inkl.
Gehzeit

Zutaten:

200 g	gekochte Kartoffeln
135 ml	warme Milch
1 EL	Butter
20 g	frische Hefe
1 TL	Zucker
350 g	Mehl Weizen 550 oder Dinkel 630
1 TL	Salz
100 g	Speckwürfel
150 g	Kräuter Creme fraiche
80 g	geriebener Käse
	Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

Kleiner Zaubermeister oder Zauberkasten einfetten.
Gekochte Kartoffeln etwas zerdrücken, warme Milch, Zucker und Hefe verrühren.
Kartoffeln mit der Milchmasse verrühren bis die Hefe sich komplett aufgelöst hat.
Mehl, Salz und Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
Teig ca. 30-45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Teigunterlage leicht bemehlen und den Teig zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen.
Mit Creme fraiche bestreichen, Speckwürfel und Käse darüberstreuen und alles etwas würzen.
Nun den Teig in ca. 10 x 10 cm große Quadrate schneiden und diese hintereinander in die Kastenform setzen. Am besten mehrere Teigstücke aufeinanderlegen, so lässt es sich einfacher "stapeln".
Mit einem Küchentuch abdecken und den Backofen auf 180 Grad/Ober Unterhitze vorheizen.
Wenn der Backofen die Temperatur erreicht hat die Form auf einen Rost in den Ofen stellen und ca. 45 Minuten backen.

— Passt perfekt als Beilage zur Kürbissuppe und kann gleichzeitig im Ofen gegart werden, dazu die Temperatur bei der Kürbissuppe auf 180 Grad reduzieren und die Kochzeit um 15 Minuten verlängern. —
D.h nachdem die Kürbissuppe bereits 30 Minuten im Ofen ist kann das Brot dazu und beides ist zusammen fertig