

Kartoffel Zupfbrot



Zutaten

Teig

300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
ca. 200 ml Milch
1 EL Butter
500 g Mehl und etwas Mehl zu Arbeiten
1 TL Zucker
Prise Salz
1 Pck. Trockenhefe

Füllung

300 g Kartoffeln (mehlig kochend)
200 g Schmand
30 g gemischte Kräuter (Frisch oder TK)
100 g geriebener Käse z.B. Gouda
60 g Schinkenwürfel
Salz, Pfeffer

Gefettete Kasten Backform

Zubereitung Teig:

Für den Teig Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser 15 Minuten garkochen, Abgießen, und nach dem Ausdampfen zerstampfen.

Milch mit Butter erwärmen. Mehl mit Zucker und 1 ½ TL Salz, Trockenhefe, Kartoffeln und Milch-Mix verkneten. 2 Std. gehen lassen in einer zugedeckten Schüssel

Zubereitung Füllung

Kartoffeln schälen, waschen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Schmand mit Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Teig auf bemehlte Arbeitsfläche ausrollen (45*45 cm).

Schmand verstreichen auf Teig; Kartoffeln, Schinken und Käse darauf verteilen. Teig in Quadrate ausschneiden (ca. 25), je nach Kastenform Größe.

Kastenform hochkant nehmen und schichtweise die Quadrate „reinstellen“, bis die Form gefüllt ist. Zudecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Ofen auf 180 Grad heizen. Brot ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.