

Lavendel-Kartoffel-Brot

Zutaten:

- 400 gr. geriebene Kartoffeln
- 400 gr. Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL.Salz
- 100 ml.heißes Wasser
- 2 Tl. Lavendelblüten

Zubereitung:

1. Die trockenen Zutaten mischen, dann die Kartoffeln und das Wasser dazugeben.
Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dann zu einer Kugel formen und abgedeckt eine Stunde gehen lassen.
2. Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Den Teig durchkneten und zu einem Laib formen. Ca. 50 min backen.

Guten Appetit !!!