

Kartoffelstock-Brot

Vom Vortag ist wieder etwas übrig, zu schade zum Wegschmeissen und nicht genug, damit alle satt werden.

Einfach wiederverwerten. Es braucht Zeit, lohnt sich aber bis zum letzten Brösmeli. Versprochen.

Zutaten

500g Mehl
3dl Wasser, lauwarm
1 Pkg. Trockenhefe
1 ½ TL Salz
1 TL Honig
1 EL Balsamico
200g Kartoffelstock-Reste

Zubereitung

Etwa 15 Minuten + 1 ½ Stunden gehen lassen + 35 Minuten backen

- 1** Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zu einer Kugel formen, leicht bemehlen und abgedeckt für 1 ½ Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
- 2** Teig nochmals kurz durchkneten, formen und mit wenig Wasser bestreichen. Nach Belieben mit Mehl bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 35 Minuten backen.

Tipp

Nüsse, Maroni oder Röstzwiebeln sorgen für ein tolles Aroma.

