

# DIEL RECETTE A LA SYLVAIN

## Pain de Pommes de Terre — Kartoffelbrot

- Recette Mamie Taurisson -



Schlossgut Diel KG  
Burg Layen 16-17  
55452 Rümmelsheim

Telefon +49 6721/ 96 950  
Telefax +49 6721/45 047

info@diel.eu  
www.diel.eu



### Ingrédients für ein Backblech

1 Kg Mehl - 300 g Kartoffelpüree Flocken - 30 g Salz - 10 g Zucker -  
1 Würfel Hefe - 1 Ltr Wasser-

### Etapen...

- Mehl, Kartoffelpüree Flocken, Salz, Zucker vermischen.
- Hefe im handwarmen Wasser verkneten.
- Beide Mischungen zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig in eine Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank langsam gehen lassen.
- Ein Backblech mit etwa Olivenöl bestreichen und den Teig darauf ausbreiten.
- Mit den Fingern in den Teig Löcher drücken.
- Kräuter der Provence, Olivenöl, und Fleur de Sel bestreichen.
- Circa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Bei 180°C im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen lassen.

BON APPETIT....