

Kartoffelbrot aus dem Ofenmeister

Zutaten:

450 g mehligkochende Kartoffeln
170-225 g Wasser
75 g Milch
20 g frische Hefe
1 TL Zuckerrübensirup
450 g Dinkelmehl Typ 630
300 g Dinkelmehl Typ 1050
15 g Salz

Tipp: Ist der Teig zu trocken
(abhängig von der Kartoffel) kann
noch Wasser untergeknetet werden!
Der Teig sollte von der Konsistenz
eher klebrig sein!



Zubereitung:

Kartoffeln kochen und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Hefe in Wasser, Milch und Zuckerrübensirup auflösen. Alle weiteren Zutaten in die Küchenmaschine geben und 3 min. langsam kneten und 2 min. schneller. Den Teig nun 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Sodann auf die gut bemehlte Teigunterlage geben und dehnen, falten und rundwirken. Teigling in den bemehlten Ofenmeister legen und nochmals 20 min. abgedeckt ruhen lassen.

Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot einschneiden. Jetzt ca. 1 h mit Deckel backen.

Nach dem Backen sofort auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel (Set), Ofenmeister, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN