



KARTOFFELBROT

von ines.kocht

Zutaten

- 10 g frische Hefe
- 240 g Wasser
- 2 TL Zuckerrübensirup
- 200 g Roggenmehl Type 1150
- 200 g Dinkelmehl Type 1050
- 100 g Weizenmehl Type 550
- 2 TL Backmalz
- 150 g gekochte Kartoffeln, abgekühlt
- 2 TL Salz
- 1 EL Balsamicoessig, weiß

Gebacken im Ofenmeister

So geht's

- Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben und 3 Min./Stufe 2 auf 37°C erhitzen.
- Die Kartoffeln mit einer Gabel grob zerdrücken. Alle weiteren Zutaten mit den Kartoffeln in den Mixtopf geben und 4 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.
- Den Teigling in die mittlere Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
- Danach den Teigling auf der bemehlten Teigunterlage kneten und zu einem Brotlaib falten.
- Den Ofenmeister ggf. leicht fetten und mehlen. Den Teigling in den Ofenmeister legen und mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem scharfen Messer einritzen.
- Deckel auflegen und in den kalten Ofen stellen. Auf der untersten Schiene bei 230°C Ober- und Unterhitze 60 Minuten backen.
- Nach dem Backen sofort aus dem Zaubermeister holen und auf einem Kuchengitterauskühlen lassen.



Ines Wuttke
selbständige Pampered Chef Direktorin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
0179 234 29 41
www.ines-kocht.de