



Kartoffelbrot

Zutaten

250 g Kartoffeln, gegart
365 g Dinkelmehl 1050
1/2 Würfel Hefe
140 g Haferflocken
1/2 TL Zucker
2 TL Salz
240 g lauwarmes Wasser
1 TL Brotgewürz (optional)



Nützliches Zubehör

**Ofenmeister
Kuchengitter**

**Ofenhandschuhe
StreuFix
Gärkorb für Brot (klein)**

Zubereitung

1. Die Kartoffeln zerdrücken (4 Sek./St. 4).
2. Die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten (3 Min./Knetstufe). Dies dauert ein bißchen und der Teig bleibt recht klebrig.
3. Den Teig in den gut bemehlten Gärkorb geben und abgedeckt an einem warmen Ort eine halbe Stunde ruhen lassen. Zum Ende der Gärzeit den Backofen vorheizen (230 °C).
4. Den Teig aus dem Gärkorb in den mehlierten Ofenmeister stürzen (darauf achten, dass er mittig landet).
5. Das Brot in den heißen Ofen geben und auf der untersten Schiene 40 bis 50 Minuten backen. Sofort aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und servieren.

Lasst es euch schmecken!

Die Angaben in den Klammern beziehen sich auf die Zubereitung im Thermomix®.



Julia Will
Selbständige Beraterin für Pampered Chef
mail@frau-will.de · www.frau-will.de
<https://will.shop-pamperedchef.de/willkommen/>