

Kartoffelbrot

für den Ofenmeister



Zutaten:

350 g Malzbier
20 g Hefe
200 g gekochte Kartoffeln
400 g Weizenmehl 1050
100 g Roggenmehl 1150
50 g Weizenmehl 550
20 g Balsamicoessig
2 TL Salz
1 TL Sauerteigextrakt



Zubereitung :

Hefe in Malzbier auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)

Kartoffeln schälen und mit der Gabel fein drücken , in die Malzbier-Hefemischung geben (im TM 1 Min. /Stufe 3)

Mehle, Salz , Essig und Sauerteigextrakt dazugeben und verkneten (im TM 5 Min./Teigstufe)

Teig in einer Schüssel 60 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf die gemehlte Teigunterlage geben und mehrfach falten .

Sollte er zu klebrig sein mit ausreichend Mehl bestäuben.

Dann zu einem Laib formen und in den gemehlten Ofenmeister geben und in den kalten Backofen stellen .

Backofen auf 230 Grad aufheizen und das Brot bei geschlossenem Deckel 65 Minuten backen.

Brot aus de Ofenmeister nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

*Martina
kocht & backt*