

KartoffelBrot

(Eigenkreation)

*100 g gekochte Kartoffeln 6 Sekunden Stufe 8 zerkleinern -
umfüllen*

*480 g Wasser, 10 g Hefe, 1 TL Agavendicksaft 3 Minuten, Stufe 2,
37° C erwärmen (für alle anderen Wasser mit der entsprechenden
Temperatur wählen und die Hefe darin auflösen)*

*300 g Roggenmehl 1150, 400 g Weizenmehl 812, 100 g zerkleinerte
Kartoffeln, 2 TL Trockensauer, 1 TL Backmalz, 2 TL Salz*

alles auf Teigknetstufe 6 Minuten kneten

1 / 2 Stunde Ruhezeit

*Den großen Zaubermeister (oder ähnlicher Topf mit Deckel) einfetten
und mit Mehl bestäuben - den Teig mehrmals falten - (ja, er ist sehr
weich) - (das geht am Besten auf geölter Arbeitsfläche und mit
geölten Händen) in den Topf legen und mit Mehl bestäuben*

*in den kalten Backofen schieben - 250° Celsius einstellen und für eine
Stunde backen.*

Gutes Gelingen und guten Appetit