

Kartoffelbrot

A. Schmaus



Rezept für 4

Zutaten

170 g Dinkelmehl
 120 g Roggenmehl
 112 g Mehl
 16 g Salz
 14 g Milchpulver
 70 g Kartoffeln (geschält
 und zerstampft)
 24 g Hefe
 270 ml Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten für ca. 20 Minuten langsam verkneten. Den Teig dann eine Stunde gehen lassen. Anschliessend den Teig rund wirken und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit Hilfe einer Schere das Brot kreuzförmig einschneiden. Dann das Brot bei Dampf & Heissluft 230 °C während 10 Minuten und anschliessend bei Heissluft 180 °C während 15 Minuten backen.

Anrichten

Garstufen

Mit Vorheizen

10 Minuten | Dämpfen 230 °C

15 Minuten | Heissluft 180 °C