

Grumbeerenbrot aus dem Pamperedchef Zauberkasten



Kennst du Grumbeeren??? - Nein

Ich wette du kennst Grumbeeren. Grumbeeren sind ganz einfach Kartoffeln ♥

Backe dir ein tolles Brot aus Kartoffeln und Mehl im Zauberkasten.

Zutaten:

- 1/2 Hefewürfel
- 1/8 ltr. Milch
- 500 g Dinkelmehl Typ 1050
- 1 Ei
- 2 TL Salz
- 500 g geriebene rohe Kartoffeln (festkochend)

Zubereitung:

- Wasche deine Kartoffeln gut ab, denn um Arbeit zu sparen lässt du die Schale an der Kartoffel dran
- Reibe die Kartoffeln mit der Micro Plane Reibe und gebe die geriebenen Kartoffeln zu der in Milch aufgelösten Hefe.
- Nun alle restlichen Zutaten hinzufügen.
- Den Teig ca. 5 Min./Teigknetstufe im Thermomix kneten
- Der Teig ist ziemlich weich und genau so soll das auch sein. Lasse den Teig ca. 1 Stunde im TM-Topf gehen - danach nochmals ca. 1 Minute/Teigknetstufe kneten
- Fülle nun den Teig in den gefetteten Zauberkasten von Pampered Chef und stelle diesen auf den Rost in den Backofen (nicht vorgeheizt) / unterstes Einschubfach - Ober- /Unterhitze 230°/ ca. 55 Minuten.
- Bitte schaue gegen Ende der Zeit immer wieder in deinen Backofen, denn jeder Backofen liefert ein anderes Backergebnis.