

Süßkartoffel Brot aus dem Ofenmeister oder dem kleinen Zaubermeister „Lily“ von Pampered Chef®



Süßkartoffelbrot mit Walnüssen aus dem Ofenmeister oder dem Zaubermeister von Pampered Chef®

Zutaten:

190 g weich gekochte kalte Süßkartoffeln

190 g Wasser

325 g Weizenmehl Type 550

125 g Dinkelmehl Type 1050

10 g frische Hefe

1 TL Zuckerrüben Sirup

1 TL Salz

50 g Walnüsse

Zubereitung:

Die gekochten, geschälten und abgekühlten Süßkartoffeln in den Thermomix® geben

10 Sekunden/Stufe 4

Restliche Zutaten außer den Walnüssen hinzufügen und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten

Als letztes die Walnüsse hinzufügen und **15 Sekunden/Teigknetstufe** in den Teig einarbeiten

Nun den Teigling in die große Nixe geben und bei Zimmertemperatur **1,5 – 2 Stunden ruhen lassen**,
der Teigling sollte sich verdoppelt haben

Nach der Ruhezeit den Teigling auf die bemehlte Teigunterlage geben und kurz in die Länge ziehen
und wie ein Kuvert einschlagen – nicht plattdrücken, sondern nur locker einschlagen

Den Ofenmeister mit etwas Rapsöl einfetten und den Teigling hineinlegen, mit etwas Mehl aus dem
Streufix bemehlen und mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen

Deckel auflegen und nochmals 15 Minuten bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten
knusprig backen

Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis

Nach dem Backen das Brot sofort aus dem Ofenmeister auf das Kuchengitter/Abkühlgitter stürzen
und gut auskühlen lassen

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit

Martina Ziehl mit Pampered Chef®