

Kartoffelbrot selber backen im Ofenmeister von Pampered Chef®

Zubereitungsschritte für den Thermomix® und der Bosch Cookit® Küchenmaschine



Zutaten:

330 g gekochte geschälte Kartoffeln (gerne auch Kartoffelreste vom Vortag)

300 g Weizenmehl Type 550

200 g Dinkelmehl Type 1050

15 g frische Hefe

150 g Wasser

1 EL Zuckerrübensirup

2 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Zuckerrübensirup und Hefe in den Mixtopf geben

Thermomix® 3 Minuten/37°C/Stufe 2

Bosch Cookit® Universalmesser/3 Minuten/Stufe 8

Nun die Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken und in den Mixtopf geben - danach die restlichen Zutaten hinzufügen.

Thermomix® 5 Minuten/Teigknetstufe

Bosch Cookit® Universalmesser/5 Minuten/Stufe 11

In der **Bosch Cookit®** kannst du nun den Teig im Mixtopf ruhen lassen bei **40°C/20 Minuten/Stufe 0**

Wenn du einen **Thermomix®** besitzt, dann den Teig aus dem Mixtopf entnehmen und in der großen Nixe 1 Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Danach den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und falten und in Form bringen. Den Teigling nochmals mit Mehl aus dem Streufix bemehlen und mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen – Deckel auflegen und nochmals 20 Minuten ruhen lassen und danach in den vorgeheizten Backofen einschieben.

Backofen auf 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/60 Minuten

Nach dem Backen das Brot sofort aus dem Ofenmeister auf das Kuchengitter mit Füßen stürzen und abkühlen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop: www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Pampered Chef® Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Ofenmeister

Streufix

Teigunterlage

Kuchengitter

Silikonhandschuhe

Brotmesser grau