



Dinkel Kartoffelbrot

Zutaten:

630g Dinkelvollkornmehl
100g Kartoffeln
400g Wasser
15g Salz
4g Hefe

Herstellung:

Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Dann abkühlen lassen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Kartoffeln mit allen anderen Zutaten in der Küchenmaschine mit niedrigster Geschwindigkeit für 10 Minuten kneten. Den Teig im Kessel lassen und mit einem Handtuch abdecken. Den Teig bei Raumtemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann aus dem Kessel nehmen, einmal KURZ mit der Hand durchkneten und wieder in den Kessel geben. Mit Klarsichtfolie abdecken. Die Klarsichtfolie nicht auf den Teig legen. Den Teig für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann den Teig rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in das Gärkörbchen legen.

Das Gärkörbchen und das Brot vorher leicht bemehlen. Mit einem Handtuch abdecken und für 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann das Brot auf das Backpapier stürzen. Bei 250°C in Ofen schieben. 50ml Wasser unten in den Ofen schütten(Schwaden). Die Backtemperatur sofort auf 220°C regulieren und das Brot für ca. 50 Minuten backen.