

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Kartoffelbrot

250 g gekochte Kartoffeln

120 g Milch

170 g Wasser

in den Mixtopf geben und 10 sek. / Stufe 8 zerkleinern.

5 g Hefe

75 g frischer Sauerteig

dazugeben und 3 min/37°C/Stufe 2 erwärmen.

400 g Weizenmehl 1050

100 g Roggenmehl 1150

2 TL Salz

1 TL Backmalz (optional)

1 TL Honig

100 g gemischte Saaten

in den Mixtopf geben und 3 min Teigknetstufe

Umfüllen und über Nacht in den Kühlschrank geben

(also mindesten 12 Stunden)

Etwa 3 Stunden vor dem Backen die Schüssel aus dem Kühlschrank nehmen, Teig mehrmals falten, in deine Stoneware legen, bemehlen und nett einschneiden.

Ihr könnt die Lily oder den runden Ofenmeister einfetten, bitte auch den Deckel und diesen dann in den kalten Backofen stellen. Unterste Schiene. Bei 230°C Ober-/Unterhitze etwa 60 min backen und dann auf dem Gitter auskühlen lassen. Wenn euch das Brot noch zu hell ist, einfach ohne Deckel fertigbacken.

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ♥♥

Deine Petra