

## **Judith's Kartoffelbrot**

### **Zutaten:**

200 g Roggenmehl Typ 1150

200 g dunkles Weizenmehl Typ 1050

200 g Dinkelmehl Typ 630

300 g gekochte und gestampfte Kartoffeln

250 g aufgefangenes Kartoffelwasser, evtl mit Wasser auffüllen

10 g frische Hefe

1 ½ TL brauner Zucker

1 TL Salz

1 EL Albaöl

1 EL dunkler Balsamicoessig

1 ½ TL Backmalz

### **Zubereitung im Thermomix oder der Kenwood Cocking Chef**

Zuerst das Kartoffelwasser mit der Hefe, dem Zucker, dem Öl und dem Essig 2 Min auf 37 Grad erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und alles 5 Min Kneten.

Jetzt den Teig in die große Glasnixe geben und für mindestens 1 Std mit geschlossenem Deckel gehen lassen.

Danach den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Nun den Teig auf die bemehlte Backmatte geben, mehrfach falten und dann zu einer Kugel formen und spannen und in den bemehlten Ofenmeister geben.

Etwas Mehl von oben drauf streuen, einritzen und mit geschlossenem Deckel 60 Min auf dem unteren Rost backen.

Dann aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺