

Kartoffelbrot mit Emmermehl aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

150 g gekochte und gestampfte Kartoffeln

150 g Emmermehl

100 g Dinkelmehl Typ 630

100 g Roggenmehl Typ 1150

4 g frische Hefe

1 knapper TL Salz

1 TL selbst gemachtes Roggenbackmalz (die Herstellung findet ihr auf meinem YouTube Chanel)

230 g aufgefangenes Kartoffelkochwasser

10 g Albaöl, alternativ anderes Rapsöl

Zubereitung:

Zuerst das Wasser mit der Hefe 3 Min / 37 Grad / Stufe 1 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min / Knetstufe

Danach den Teig in die große Glasnixe umfüllen und ca. 2 Std gehen lassen.

Nun den Backofen auf 230 Grad erhitzen.

Den Teig auf die bemehlte Backmatte geben und falten. Der Teig ist etwas klebrig, aber es lohnt sich, da es wirklich ein sehr leckeres Brot ist.

Dann den Teig in den bemehlten kleinen Zaubermeister geben, von oben etwas bemehlen und 60 Min auf dem unteren Rost mit geschlossenen Deckel backen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith

P.S. Die Biomehle habe ich hier gekauft: <https://www.biomuehle-eiling.de>