

Kartoffel-Dinkel Brot:

von Sibylle Hansen www.einfachkochenundbacken.de beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 180g Wasser
- 15g Hefe
- 1 Prise Zucker
- 200g mehliges Kartoffeln, gekocht (eventuell vom Vortag oder gut abgekühlt)
- 300g Dinkelmehl, 630er
- 80g zarte Haferflocken
- 30g Sonnenblumenkerne
- 1 EL weißer Balsamico
- 1 TL Salz
- eine Prise Muskat

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37* C/ Stufe 2** auflösen. Die gekochten Kartoffeln in Würfel schneiden und in den Mixtopf geben. Mehl, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Essig, Salz und Muskat ebenfalls hinzufügen und alles **5 Min./ Teigknetstufe** vermengen.

Teig in die große Nixe oder mittlere Edelstahlschüssel geben und ca. **1 Stunde** gehen lassen.

Teig auf die bemehlte Backunterlage geben und ca. 10x falten und zu einem Laib formen. Den Brotlaib in den kleinen Zaubermeister (Lilly) geben, mit Mehl (eventuell noch Haferflocken) bestreuen und einschneiden. Deckel verschließen.

Die Form **in den kalten Backofen**, auf mittlerem Einschub, auf den Rost stellen und ca. **50-55 Minuten** auf **230°C Grad Ober-Unterhitze** backen.

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
Viel Spaß beim Backen!



Sibylle Hansen selbstständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn
Eichenweg 55, 33178 Borcheln, **Mobil: 0175 2454 082** **Mail:**
beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de