

Pfälzer Kartoffelbrot gebacken im Zauberkasten von Pampered Chef



Vorteig:

25 g Hefe

30 g Weizenmehl

60 g warmes Wasser

Verrührt es in einem Glas und deckt dieses ab und lasst diesen Vorteig ca. 6-12 Stunden ruhen.

Teig:

120 g mehlig kochende Kartoffel - gekocht

1 EL Salz

1 geh. TL Zucker

330 g lauwarmes Wasser

650 g Weizenmehl Type 550

Zubereitung:

Den Vorteig der geruht hatte in den Mixtopf geben

Restliche Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten

Dein Backofen ist auf 230°C/Ober-Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach vorgeheizt/ca. 55-60 Minuten backen

Martina Ziehl mit Pampered Chef

Beraterin mit Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de