

## **Kartoffelbrot aus dem Pampered Chef Ofenmeister/-(früherZaubermeister)**

### **Zutaten:**

250 g Kartoffeln (mit einer Gabel zerdrücken)

120 g Milch

110 g Wasser

15 g frische Hefe

1 Prise Zucker

### ***2 Minuten/37°C/Stufe 2***

200 g Mehl Typ 1150

300 g Mehl Typ 550

2 TL Salz

1 EL weißen Balsamico – Essig

### ***5 Minuten/Teigknetstufe***

Teigling aus dem Mixtopf in eine große Glasschüssel umfüllen und 1 Stunde ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teigling auf der bemehlten Teigunterlage falten. Den Teigling in die gewünschte Form bringen und leicht bemehlen (dazu nimmst du am besten den Streufix) – ein Muster einschneiden – Deckel auflegen und in den kalten Backofen einschieben.

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 1 Stunde backen.

Bitte auf Augenkontakt bleiben, da jeder Backofen anders backt.

**Martina Ziehl mit Pamperedchef – Beraterin aus Leidenschaft zu der Stoneware von Pamperedchef.**

**Onlineshop von Martina Ziehl: [ziehl.shop-pamperedchef.de](http://ziehl.shop-pamperedchef.de)**