



# SAKADI

## SAFTIGES KARTOFFEL-DINKELBROT

### ZUTATEN:

- 225g gekochte und geschälte Kartoffeln
- 350g Dinkelmehl 630
- 360g Dinkelmehl 1050
- 300g Wasser
- 1TL Ahornsirup
- 1g Hefe

#### Zur Herstellung des Kochstücks:

- 40g Mehl
- 200g Wasser
- 18g Salz

### FORM:

- Ofenmeister

### HELPERLEIN:

- große Edelstahlschüssel
- großer Mix'n Scraper Schaber
- Teigunterlage
- Streufix
- Pack's an Silikonhandschuh-Set
- Kuchengitter

### ZUBEREITUNG:

#### Kochstück herstellen;

dazu Wasser, Salz und Mehl mit dem Schneebeesen verrühren und aufkochen bis die Konsistenz eines dicken Puddings entstanden ist.

Mit den restlichen Zutaten den Teig herstellen, dazu Wasser, Hefe und Ahornsirup miteinander verrühren bis alles aufgelöst ist. Kartoffeln fein zerdrücken und unterrühren.

Nun das abgekühlte Kochstück und das Mehl hinzufügen und so lange kneten bis der Teig sich von der Schüssel löst. Schüssel verschließen und 12h bei Raumtemperatur gehen lassen. Ca. alle 3-4h (nach Möglichkeit) den Teig dehnen und falten.

Nach 12 Stunden Teigunterlage bemehlen, Teig darauf geben und zu einem Laib formen.

Ofenmeister bemehlen, Teigling hineingeben, bemehlen und einschneiden. Geschlossenen Ofenmeister in den kalten Ofen geben und auf 230°C Ober-Unterhitze einstellen, 60min backen.

Danach Brot aus dem Ofenmeister stürzen, Klopprobe machen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Wem das Brot zu hell ist kann das Brot die letzten 10min ohne Deckel weiterbacken lassen.

### TIPP:

Wer nicht so lange auf sein Brot warten möchte erhöht die Hefemenge.

Wird Weizen- anstatt Dinkelmehl verwendet kann man sich das Kochstück sparen und die Zutaten einfach so mit in den Teig geben.

ZUBEREITUNGSZEIT:

15MIN

KOCH/BACKZEIT:

60MIN

RUHEZEIT:

12H

