Crosses Buttermilch-Kartoffelbrot

Adventskalender 15. Dezember

Buttermilch-Kartoffelbrot als Zwiebelbrot

200 g Dinkel …….. 1 Min../Stufe 10 mahlen und umfüllen

150 g gek. Kartoffeln,

vom Vortag ……. zugeben und **4 Sek./Stufe 4** zerkleinern.

350 g Buttermilch
1 TL Zucker od. Honig
1 W. Hefe, 40 g ……. hinzu und **1 Min./37°/Stufe 1** erwärmen

200 g gemahlener Dinkel

300 g Mehl
1 ½ TL Salz ……. hinzu und alles zusammen **3 Min./ Teigknetstufe**

Teig in ein langes Stück Backpapier wickeln, Papierenden zusammenzwirbeln, mit der Nahtstelle nach oben in den kalten Backofen unterste Schiene geben und **50 Min./200°C Ober-/Unterhitze** backen. Anschließen die geöffnete Stelle mit Wasser besprühen und mit einem Handtuch bedeckt auskühlen.

Rina’s Tipp:

Als Geschenk später an die Papierenden Schleifchen dran und mit Salz zur einer Hauseinweihung mitnehmen.

Guten Appetit wünscht Rina Wilken

www.genusswelt-wilken.de