

Crosses Kartoffelbrot

Buttermilch-

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. Anschließend 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