

## Rezept Nummer 2:

Kein Weizen, keine Kuhmilch

### Kartoffelbrot mit Dinkelmehl:

Wird in der Cakeform gebacken

450 g Dinkelmehl (ausgetestet, auf Liste, kein anderes!!)  
15 g Hefe (=1/4 Würfel à 42 g) oder 1/2 Beutel Trockenhefe  
1 TL Malzextrakt  
2.5 dl lauwarmes Wasser  
2 EL Olivenöl  
2 TL Salz  
100 g Kartoffelpüree (ohne Milch und Butter!!!!)

1. Vorteig: (Braucht weniger Hefe, ergibt feineres Aroma!)

In 2.5 dl lauwarmem Wasser 15 g Hefe mit dem Malzextrakt auflösen und mit ca. 100 g Dinkelmehl mischen. Ca. 1/2 Std. stehen lassen, bis der Teig Blasen bildet.

2. Restliche Zutaten wie Salz und restliches Mehl und Kartoffeln und Olivenöl zufügen und mit Maschine 10 Min rühren. Ev. Wasser zugeben, wenn zu trocken. (Flüssigkeitsbedarf des Teigs richtet sich nach Art des verwendeten Mehls und dessen Alter. Je älter das Mehl, desto mehr Flüssigkeit braucht es!)  
Von Hand 5 Min nachkneten, bis ein elastischer, glatter Teig entsteht!
3. In grosser Teigschüssel, mit Klarsichtfolie oder feuchtem Küchentuch zugedeckt, bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen (Ca. 2 Std.)
- 4.
5. Je eine Teighälfte in je eine Cakeform von ca 25 cm Länge geben und nochmals ca 30 – 60 Min gehen lassen.
- 6.
7. Backofen mit Unter- und Oberhitze auf 230° vorheizen, eine kleine Schale mit Wasser in den Ofen stellen, (z.B. Aluform)
- 8.
9. 10 Min in der unteren Hälfte des auf 230° vorgeheizten Ofens backen, dann Hitze auf 180° reduzieren und 30 – 40 Min ausbacken. Die Brote müssen hohl klingen, wenn Sie den Boden anklopfen.
10. Auf Gitter auskühlen lassen, Nicht benötigte Brote einfrieren.