

Süßkartoffel- Brot



BACKZEIT
(MIN)

50

ZUTATEN

*½ Hefewürfel
50g Wasser
2 TL Zucker
120g Kokosmilch
320g Weizenmehl (550)
180g Dinkelmehl (630)
1 TL Meersalz
100g Süßkartoffel*

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe mit dem Wasser und dem Zucker verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat und für etwa 10 Minuten zu Seite stellen.
2. Die rohe Süßkartoffel mit dem Gemüseschneider zu Nudeln schneiden.
3. Das Mehl zum Hefewasser geben und die Kokosmilch auf das Mehl gießen. Das Meersalz drüberstreuen und alles zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Die Süßkartoffelnudeln untermengen.
4. Den Teig in der abgedeckten Edelstahlschüssel mindestens eine Stunde gehen lassen.
5. Den gegangenen Teig anschließend in die Lilly geben und mit Deckel in den kalten Ofen stellen. Für 50 Minuten bei 250°C Ober-/Unterhitze backen.
6. Weitere leckere Rezepte findet ihr auf www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

