

Langeweile was ist das?

Langweilig ist mir nur, wenn ich Müde bin und es nicht zugeben kann.

Ich habe bei uns immer sehr viel zu tun.

Bäume schneiden, danach die Äste mit dem Hecksler zerkleinern.

Den Garten umfräßen .

Ich habe auch angefangen einen Fasnachtswagen zu bauen.

Als Forscher Projekt für diese Woche , war ich mal beim Brotbacken dabei.

Es war sehr interresant was die Hefe mit Zucker und Wasser so kann, aber mehr dazu im Anhang. (→siehe pdf-Dateien)

Ich bin sehr gespannt was für eine Aufgabe mich nächste Woche erwartet.

Liebe Grüße

Felix

Kartoffelbrot

1 kg Mehl

500 g Pellkartoffeln

200 g Naturjoghurt

4 Tl Salz

1 Würfel Hefe

Wasser nach bedarf



Die Hefe in wenig Wasser auflösen



Die Kartoffeln durch die Presse drücken



Das Mehl mit den Zutaten vermischen und Kneten bis der Teig sich vom Schüsselrand löst.

Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen



bis der Teig sich nahezu verdoppelt hat.

Dann den Teig kurz zu einem Laib formen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.



Den Ofen auf 250°C -300°C vorheizen.

Das Brot 5 Minuten bei 250°C -300°C dann auf 200°C für ca. 50-60 Minuten fertig backen

