



Kartoffelbrötchen

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Grundmenge: 7 Brötchen

Zutaten Teig:

- 340 g Kartoffeln, mehligkochend
- 60 ml Kochwasser
- 3,5 g Trockenhefe
- 1 EL Olivenöl
- 330 g Weizenmehl Type 550
- 1 TL Salz

Sonstiges:

- Kartoffelstampfer
- Pizzastein
- Brotschaufel
- Hartweizengrieß
- Wassersprühflasche



Zubereitung:

1. Kartoffeln gründlich waschen, grob in Stücke schneiden und in Salzwasser garen
2. Abschütten und Kochwasser dabei auffangen
3. Die Kartoffeln schälen und auskühlen lassen
4. Benötigte Menge Kochwasser abmessen und Hefe unterrühren
5. Kartoffeln stampfen. Zusammen mit Salz und Öl in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken kurz unterrühren
6. Hefewasser und nach und nach das Mehl hinzugeben. Anschließend 10 Minuten auf Stufe 2 durchkneten lassen
7. Teig abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen
8. Pizzastein gemäß Anleitung vorheizen
9. Mit einem Teigspatel ca. 100 g schwere Teigstücke abstechen. Teig dabei nicht kneten oder formen. Jedes Brötchen hat dadurch seine individuelle Form
10. Brötchen abdecken und 15 Minuten ruhen lassen
11. Wasserdampf im Ofen erzeugen. Grieß auf der Brotschaufel verteilen und Brötchen daraufsetzen
12. Temperatur des Backofens auf 190°C Ober-/Unterhitze reduzieren. Brötchen in den Ofen einschieben und 15 Minuten mit Dampf backen
13. Dampf entweichen lassen und Brötchen weitere 5 Minuten goldbraun backen
14. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen