

Kartoffelbrötchen

Kartoffeln sind eine feine Zutat im Brotteig und halten ihn schön saftig. Ideal für Partys: die Brötchen werden dicht nebeneinander gebacken, so dass ein großes Brot entsteht

Zutaten für 30 Stück

Teig:

- 1 Würfel Hefe (42g)
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 1 EL Salz
- 3 gekochte, kalte Kartoffeln (etwa 250 g)
- 100 g Roggenmehl (Type 997)
- 500 g Weizenmehl (Type 405)

außerdem

Backpapier
Mehl zum Bearbeiten

1. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln
2. Restliche Flüssigkeit und Salz hinzugeben. Kartoffeln schälen und in die Flüssigkeit reiben. Beide Mehlsorten hinzufügen. Zutaten ausgiebig zu einem glatten Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt.
3. Hefeteig zugedeckt etwa 30 Minuten an einem zugedeckten Ort gehen lassen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kräftig durchkneten. Dann zu einem Strang rollen und in 30 gleichgroße Stücke teilen.
5. Teigstücke zu runden Brötchen formen und dicht nebeneinander auf das Backpapier setzen.
6. Brötchen zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 250 °C vorheizen.
7. Brötchen auf der mittleren Schiene im Ofen (Gas 3, Umluft 180°C) etwa 35 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Backtipp

Je nach Kartoffelsorte benötigen Sie für den Teig mehr oder weniger Mehl. Kneten Sie bei Bedarf nach der ersten Gehzeit noch etwas Mehl unter.

Zutatentipp

Am Besten backen Sie die Brötchen, wenn Sie ohnehin Pellkartoffeln für das Essen gekocht haben. Legen Sie die benötigte Menge einfach zur Seite, so sparen Sie Zeit und Energie.

Variante

Sollen die Brötchen würziger schmecken, kneten Sie je 1 TL gemahlene Anis- und Fenchelsamen unter den Teig.