

REGIONAL & HANDGEMACHT

Kartoffelbrötchen

Zutaten

Für sechs Brötchen

400 g Kartoffeln
(Gewicht ohne Schale)
60 ml Wasser
1 TL Salz für das Kartoffelwasser
2 TL Trockenbackhefe
1 EL Olivenöl
1 TL Salz für den Teig
250 Weizenvollkornmehl
130 g Weizenmehl Typ 505 (oder
Typ 405)



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Im Salzwasser circa 15 Minuten kochen, bis sie gar sind. Die Kartoffeln abgießen und das Wasser auffangen. Davon 60 ml abmessen und auf lauwarmer Temperatur abkühlen lassen.

Die Kartoffeln auskühlen lassen und anschließend zu grobem Kartoffelstampf zerdrücken.

Die Hefe in 60 ml des abgekühlten Kartoffel-Wassers auflösen. Öl und Hefewasser mit den Kartoffeln verkneten.

Beide Mehlsorten und das Salz vermischen und mit den Knethaken eines Rührgeräts in die Kartoffelmasse einrühren. Zunächst 2 bis 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit rühren, dann mit den Händen nachkneten, anschließend die Geschwindigkeit auf mittlerer Stufe erhöhen und weitere 10 Minuten kneten, bis der Teig so elastisch geworden ist, dass er nur noch leicht am Rand der Schüssel klebt.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort (ideal sind 24 Grad ohne Zugluft) zwei Stunden gehen lassen.

Vom Teig sechs gleichgroße Stücke abstechen und auf einer bemehlten Fläche zu Brötchen formen. Die Kartoffelbrötchen auf ein Backblech setzen und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) 15 Minuten vorheizen. Brötchen einschieben und rund 50 Minuten backen.

Zubereitungszeit (ohne Back- und Gehzeiten): 40 Minuten / reine Backzeit: rund 50 Minuten / Temperatur: 190 °C / Schwierigkeitsgrad: mittel / Haltbarkeit: Die Kartoffelbrötchen schmecken uns am ersten Tag am besten, an Tag Zwei ist die Krume etwas weniger kross.