

FRÜHLING

# KARTOFFEL BRÖTCHEN

*Ergibt 8 Brötchen*

## ZUTATEN

*Für die Brötchen:*

300 g Kartoffeln,  
mehligkochend  
300 g Dinkelmehl  
(Type 630)  
4 g Trockenhefe  
2 TL Salz (6 g)  
1/2 TL Zucker  
55 g Wasser, handwarm  
1 EL Olivenöl

## ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln weich kochen, etwas abkühlen lassen, Schale abziehen und am besten mit einer Kartoffelpresse zerdrücken.
2. Mehl, Hefe, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Wasser und Olivenöl dazugeben und den Teig mit den Knethaken der Küchenmaschine kurz durchmengen. Die zerdrückten Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten lang kneten, bis ein klebriger Teig entstanden ist. Abgedeckt etwa 1 Stunde lang an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Teig aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. In acht gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen. Die Kugeln mit der Hand flach drücken und zu einem Rechteck ziehen. Von der kurzen Seite her aufrollen, dabei das letzte Stück gut bemehlen, damit das Ende nicht an die Rolle klebt. Das sorgt später dafür, dass die Brötchen an dieser Stelle schön aufreißen. Ein Holzbrett oder eine Platte leicht bemehlen und die Teiglinge mit der Naht nach unten auf das Brett legen. Abdecken und noch einmal etwa 1 Stunde lang gehen lassen, bis sich das Volumen der Brötchen deutlich vergrößert hat.
4. Den Backofen auf 240 °C Heißluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen und die Brötchen mit der Naht nach oben auf das Blech setzen. 10 Minuten lang bei hoher Dampfzugabe backen. Wir nutzen dazu die Dampffunktion unseres Backofens. Wer keine Dampffunktion hat, schiebt eine Fettpfanne oder eine tiefes Backblech zum Aufheizen mit den Ofen. Kurz vor dem Einschieben der Brötchen eine Tasse heißes Wasser in Pfanne oder Blech gießen, die Brötchen in den Ofen schieben und die Ofentüre sofort schließen, damit nicht zu viel Dampf entweicht. Nach 10 Minuten Backzeit die Ofentüre etwa 10 Sekunden lang öffnen, damit der Dampf entweichen kann. Temperatur auf 190 °C herunterregeln und die Kartoffelbrötchen weitere 10 Minuten goldbraun backen.

