

# Kartoffel-Brötchen

Knackig und köstlich...



## Zutaten:

- 680 g mehlig kochende Kartoffel
- 4 TL Salz
- je 60 ml warmes Wasser & Sahne mischen
- oder je 60 ml Milch & Sahne mischen
- 2 Päck. Trockenhefe
- 2 EL Olivenöl
- 665 g Weizenmehl mind. Typ 550

## Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und mit Wasser bedeckt kochen, bis sie weich sind. In ein Sieb geben und abdampfen lassen. Sie müssen vollständig abgetrocknet sein.

Die abgekühlten Kartoffeln zerdrücken, z.B. durch die Kartoffelpresse drücken. Anschließend in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben.

Hefe in die warme Flüssigkeit geben und 5 Min. quellen lassen. Unbedingt darauf achten, dass die Temperatur 35° C nicht überschreitet.

Die Küchenmaschine auf der niedrigsten Stufe laufen lassen und die Hefemischung und das Olivenöl hinzugeben und so lange rühren lassen, bis eine homogene Masse entsteht.

Mehl und Salz zugeben und ca. 13 Min. kneten. Der Teig ist anfangs krümelig und fest, wird aber durch das Kneten zunehmend weicher.

Die Rührschüssel mit Plastikfolie abdecken und den Teig bei Raumtemperatur mindestens 30 Min. gehen lassen. Er sollte sich deutlich vergrößert haben, sonst noch etwas länger gehen lassen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Teigschabe 18-20 (je 70-80 g) gleichgroße Teile abstechen und zu einer Kugel "schleifen" und leicht flachdrücken. Die Brötchen mit dem Schluß nach unten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem Tuch abdecken.

Bei Raumtemperatur nochmals mindestens 10-15 Min. gehen lassen. Die Brötchen sollten jetzt deutlich größer sein, wenn nicht, dann noch etwas länger gehen lassen. Wer mag kann sie bemehlen.

Zwischenzeitlich den Ofen auf 200°C vorheizen und ein altes Backblech mit aufheizen.

Die Brötchen bei 200°C in den Ofen schieben und auf das alte Blech eine Tasse kaltes Wasser schütten. Nach ca. 8-10 Min. den Ofen kurz öffnen und das alte Blech herausnehmen. Dann die Temperatur auf 190°C zurückdrehen und weitere 10 Min. bei 190°C backen. Fertig sind sie, wenn beim Klopfen auf die Unterseite diese hohl klingt. Die Kerntemperatur sollte 93°C betragen.

Die Brötchen auf einem Rost auskühlen lassen.

Es lohnt sich ggf. die Brötchen einzufrieren. Eine Info dazu findet ihr [hier](#).

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Min. + Kochzeit der Kartoffeln

Standzeit: ca. 60 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Überarbeitet 2021