

Kartoffel-Dinkel-Brötchen

Leckere Kartoffelbrötchen mit selbstgemachtem Vorteig.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Vorteig:

50 g Dinkelmehl Typ 630

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 EL Honig

75 ml Wasser

Hefeteig:

250 g Kartoffeln

Salz

450 g Dinkelmehl Typ 630

1 gestr. TL Zucker

gemahlene Muskatnuss

100 ml lauwarme Milch

100 ml lauwarmes Wasser

Zum Bestreichen:

Wasser

Wie backe ich Kartoffel-Dinkel-Brötchen?:

1 Vorteig:

Am Vortag Mehl mit der Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen, mit einem Löffel verrühren und zugedeckt über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

2 Hefeteig:

Am nächsten Tag Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken und lauwarm abkühlen lassen. Mehl, Zucker, 1 1/2 gestr. TL Salz, Muskat, Milch, Wasser und Kartoffeln zum Vorteig geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 8 gleich große Stücke teilen. Teigstücke rund formen, auf das Backblech legen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis diese sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

4 **Bestreichen:**

Die Teigstücke mit einem Messer an der Oberfläche beliebig einschneiden und mit etwas Wasser bestreichen. Blech in den Backofen schieben und Brötchen anbacken.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 10 Min.

- 5 Dann die **Backofentemperatur reduzieren** und die Brötchen fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C
Backzeit: etwa 12 Min.

Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Brötchen vor dem Backen mit grobem Meersalz oder Sonnenblumen- oder Kürbiskernen bestreuen.
- Die Brötchen sind einfriergesegnet.

