

Dinkel Kartoffel Brötchen



Rezept und Foto von Evi Borchers

Für 6 Brötchen

Zutaten:

200 g Kartoffeln (Alternativ Kartoffelpüree -Pulver mit 125 ml lauwarmer Milch angerührt),

300 g Dinkelmehl Type 630

10 g Trockenbackhefe (genommen 1 Würfel Hefe)

1 TL Rohrzucker

70 ml Milch lauwarm

100 ml Wasser lauwarm

1 TL Salz

1 Prise Muskat

Zubereitung:

Kartoffeln kochen, abgießen und pressen. Salz und Muskat hinzugeben (Alternative CC: Kartoffeln mit Flexielement pürieren und abdampfen lassen).

Hefe in etwas Milch und dem Rohrzucker aufgehen lassen.

Hefemilch mit allen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten (Knethaken) und ca. 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig dann in 6 gleich große Stücke teilen und rundwirken.

Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Teiglinge auf das Blech setzen, mit Wasser besprühen und nach Geschmack mit Mehl oder anderem bestreuen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Blech in den Ofen geben und die Hitze sofort auf 180 Grad reduzieren. Ca. 20-25 Minuten.

Was soll ich sagen: locker fluffig und lecker. Für's Frühstück ist noch eins übrig geblieben.