Kartoffelbrötchen (und parallel Kartoffelpüree) – d.h. das zwei-Fliegen-mit-einer-Klappe-Rezept

Rezept von Gisela Martin

Diese Brötchen machen fast keine Arbeit, wenn man sowieso schon Kartoffeln kocht für Gnocchi, Klöße oder Kartoffelpüree

Zutaten Kartoffelpüree:

750 g Kartoffeln

60 g Butter

50 ml Milch

Salz/Muskatnuss

Zutaten Kartoffelbrötchen:

750 g Kartoffeln

3 TL Salz

1 Packung Trockenhefe

2 EL Öl

250 g Dinkelvollkornmehl (anderes Vollkornmehl geht ebenso)

400 g Weißmehl

Zubereitung:

1,5 kg Kartoffeln schälen, vierteln und in CC-Schüssel knapp mit Wasserbedecken. Etwas Salz zugeben. Deckel drauf, kein Rührelement, ca. 20 min kochenlassen (d.h. in Summe ca. 30 min, da es ja dauert, bis das Wasser kocht).

Kochwasser abgiessen (davon etwas in einem Glas aufbewahren, braucht man für Brötchen) und Flexi einsetzen, Rührintervall 1, 5 min ohne Deckel ausdampfen lassen.

Dann Hälfte der Kartoffeln (die für Brötchen benötigt werden,

in separates Gefäß umfüllen).

In andere Hälfte Butter, Milch und Gewürze zugeben und mit Ballonschneebeisen rühren, bis alles schön aufgeschlagen ist. Fertig.

Weitere Zubereitung Kartoffelbrötchen:

125 ml Kartoffelkochwasser mit Hefe in Schüssel vermischen, Temperatur auf 38°C, Rührintervall 3 ohne Rührelement, ca. 5 min warten.

Dann restliche gekochte Kartoffeln, Öl, Salz, Mehl, ggf. Kürbiskerne zugeben und ca. 15 min langsam rühren lassen.

Je nach Konsistenz des Teiges noch etwas Mehl zugeben. Der Teig soll nochleicht kleben.

Halbe Stunde gehen lassen (37 °C)

Dann Brötchen formen und schleifen und mit Schnittkante nach unten auf bemehltes Blech legen, nochmals halbe Stunde gehen lassen.

In der Zwischenzeit schon Ofenvorheizen (Ober-/Unterhitze, 180-185°C)

Brötchen umdrehen (so dass Naht oben ist) und in Ofen schieben.

In den ersten 20 Minuten kräftig schwaden

Backzeit ca. 40 min.