



Kartoffel- brötchen

Backofen: 220° C
Backzeit: ca. 25 min
Zubehör: Zauberstein

Zutaten (für 8 Stück):

3 Kartoffeln (300 g netto)
250 ml Kartoffelwasser
2 TL Salz
1/2 Würfel frische Hefe
560 g Weizenmehl Typ 550
1 Prise Zucker
2 EL Rapsöl

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, würfeln und mit einer Prise Salz ca. 13 min kochen.

Kartoffelwasser auffangen und sowohl Kartoffelwürfel als auch Kartoffelwasser abkühlen lassen.

Abgekühlte Kartoffeln grob zerdrücken und zusammen mit 250 ml Kartoffelwasser und zerbröckelter Hefe in den Thermomix geben.
3 min / 37° C / Stufe 1

Restliche Zutaten zufügen und 6 min / Teigstufe zu einem weichen Teig verarbeiten.

Große Nixe leicht mehlen, Teig hineingeben und zugedeckt ca. 30 min gehen lassen.

Backofen vorheizen.

Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und mithilfe des Nylonmessers in 8 gleich große Stücke teilen.

Achtung: Teig ist sehr weich und etwas klebrig. Bei Bedarf etwas Mehl aus dem Streufix zur Hilfe nehmen.

Jedes Teigstück mehrmals vorsichtig falten, zu länglichen Brötchen schleifen und auf den zauberstein setzen.

Mit Mehl bestäuben und einschneiden.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 25 min goldbraun backen.

