



Kartoffelbrötchen mit genialer Kruste

★★★★★

Brötchen

Vorbereitungszeit: 2 Std. **Kochzeit:** 40 Min. **Gesamtzeit:** 2 Std., 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 25-30 Brötchen **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

700 g Kartoffel(n)
4 TL Salz
1 EL Trockenhefe
2 EL Olivenöl
260 g Vollkornmehl
400 g Mehl Type 405
4 EL Leinsamen, Sonnenblumenkerne
und auch andere Saaten, nach
Belieben gemischte
Mehl für die Arbeitsfläche

NÄHRWERT

Calories: 3064 kcal
Serving Size: 1

(dabei das Wasser auffangen) und in einem Sieb abdampfen lassen. Die Saaten in separater Schüssel mit heißem Wasser übergießen und stehen lassen.

Die abgekühlten Kartoffeln zerdrücken und in eine Knetschüssel geben. Hefe in 120 ml vom aufgefangenen Kochwasser geben und kurz quellen lassen. Öl und Hefewasser dann unter die Kartoffeln arbeiten. Mehl, aufgeweichte Saaten (verbliebenes Wasser abgießen!) und 2 TL Salz begeben. Zuerst 2 - 3 Minuten langsam, dann ca. 12 Minuten mit mittlerer Geschwindigkeit kneten. Der Teig ist zuerst sehr fest und krümelig, wird aber immer weicher - nicht (!) zu früh zusätzliches Wasser begeben! Der Teig ist eher feucht, sollte jedoch nicht zu sehr kleben. Wenn nötig, noch weiteres Mehl oder Wasser unterarbeiten. Die Schüssel nun abdecken und den Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und mit einem Teigabstecher halbieren. Wenn man eine "Brotblume" backen möchte, diese zwei Stücke nochmals aufteilen: 1/4 für die Mitte verwenden und den restlichen Teig in ca. 8 Stücke für rund herum teilen.

Ansonsten können auch normale Brötchen gebacken werden, dafür einfach den Teig in nach Belieben große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zuerst zu einer Kugel formen, diese dann zu einer Scheibe plattdrücken. Die Scheibe vom oberen Ende her zu sich einrollen, dabei bei der letzten Umdrehung das noch freie Teigende leicht zu sich her ausziehen und die Kante mit Mehl bestäuben. Tipp: Damit die Brötchen beim Backen leicht aufreißen und somit eine superleckere

ZUBEREITUNG

Die Teigmenge reicht für 2 "Blumenbrote" oder ca. 25 - 30 Brötchen.

Das ist mein absolutes Lieblings-Brötchenrezept! Ich empfehle wirklich, diesen Teig als Brötchen respektiv als Brotblume auszubacken! Das Innere ist nämlich wunderbar fluffig, was zusammen mit viel Kruste superlecker ist. Darum gelingt dieser Teig am besten als Brötchen und nicht als Brot, da dann das Verhältnis von "Innerem" und Kruste nicht mehr optimal ist (dann hat es zu wenig Kruste). Lasst euch nicht von der langen Beschreibung abschrecken - das Brot ist nicht schwer herzustellen und dauert auch nicht lange, da die Gehzeiten kurz sind.

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. In einen Topf geben und mit Wasser bedecken. 2 TL Salz begeben und die Kartoffeln weich kochen. Abgießen

Kruste kriegen, ist es wichtig, dass der "Saum" der Brötchen nicht zu gut eingeknetet ist - da darf ruhig Mehl dazwischen sein und der Saum kann auch extra noch ein bisschen "gezupft" und bemehlt werden. Die Brötchen mit dem Saum nach unten auf ein großzügig bemehltes Tuch legen und mit einem Tuch abdecken. Die einzelnen Brötchen aber noch nicht zu einer Blume zusammensetzen! Nun nochmals alles 1/2 Std. gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 185 °C -190 °C aufheizen (evtl. sogar mit einem Backstein).

Die Kruste wird umso besser, je mehr Dampf es im Ofen hat: Dafür kurz vor dem Einschieben der Brötchen eine halbe Tasse Wasser im Ofen ausleeren. Die Brötchen nun umwenden, so dass der Saum oben ist (Wichtig - ansonsten reißen sie nicht gleichmäßig schön auf). Auf einem Backblech zu einem Kranz zusammensetzen (evtl. die Schnittstellen dabei befeuchten) oder einzeln backen.

In den heißen Backofen schieben und ca. 40 Minuten backen. Die Brötchen sollen hohl klingen, wenn man sie zur Probe von unten her beklopft. Dann mindestens 20 Min. mit dem Anschneiden warten.