



# Kartoffelbrötchen

Zeit gesamt  
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit  
🕒 30min

Schwierigkeit  
👨‍🍳 Einfach



## Zutaten

für 10 Portionen

Salz	2.5 TL
Kartoffeln, mehligkochend	400 g
Hefe, frisch	30 g
Zucker	0.5 TL
Weizenmehl, Type 550	400 g
Dinkelmehl, Type 1050	250 g
Olivenöl	25 ml

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Mixbehälter mit 500 ml Wasser füllen und 1 TL Salz zufügen. Kartoffeln schälen, waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in den Kocheinsatz legen. Diesen in den Mixbehälter einsetzen und mit eingesetztem Messbecher mit der Dampfgar-Taste/15 Min. dampfgaren.
2. Anschließend den Kocheinsatz aus dem Mixbehälter heben und Kartoffeln 30 Min. abkühlen lassen. Kochwasser in einen Messbecher gießen und beiseitestellen. Erkaltete Kartoffeln in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Sek./Stufe 4 zerkleinern. Kartoffeln umfüllen und Mixbehälter ausspülen.
3. Kochwasser im Messbecher mit Wasser auf 450 ml auffüllen und in den Mixbehälter geben. Hefe hineinbröseln, Zucker dazugeben und mit eingesetztem Messbecher 3 Min./Stufe 1/37 °C verrühren.
4. Weizenmehl, Dinkelmehl, Olivenöl, 1½ TL Salz und Kartoffeln in den Mixbehälter zum Vorteig geben und mit eingesetztem Messbecher mit der Teigknet-Taste/2 Min. verkneten.
5. Den klebrigen Teig mithilfe des Spatels in eine bemehlte Schüssel geben, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
6. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nochmals kräftig durchkneten. Sollte er noch klebrig sein, etwas Weizenmehl einarbeiten. Teig mithilfe einer Teigkarte halbieren und aus jeder Hälfte eine Rolle formen. Jeweils 8 Stücke abschneiden. Jedes Stück zu einem Brötchen formen und mit ausreichend Abstand zueinander auf das Blech legen. Brötchen erneut mit einem

feuchten Geschirrtuch abdecken und nochmals 30 Min. gehen lassen.

7. Backofen auf 220 °C vorheizen.

8. Nacheinander beide Bleche in den Ofen schieben und Brötchen ca. 20 Min. knusprig backen. Gegebenenfalls Backzeit verlängern, falls die Brötchen noch zu hell erscheinen. Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	273 kcal
Kohlenhydrate	53 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	2 g