

Kartoffelbrötchen

Teig:

150 g Milch
60 g Schmand
1 Tl Rübenkraut
2 g Hefe
350 g Dinkelmehl Typ 630
75 g Livieto Madre (am Vortag aufgefrischt)
150 g Kartoffeln (gekocht und zerdrückt)
10 g Salz



Tipp: Falls keine Livieto Madre vorhanden, einfach weglassen und 3 g mehr Hefe in den Teig geben.

Zubereitung:

Kartoffeln zerdrücken und mit den Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. (Thermomix: Milch, Kartoffeln, Hefe und Rübenkraut in den Mixtopf geben und 15 Sek. Stufe 4 mischen. Danach die restlichen Zutaten zugeben und 3 Min. Teigknetstufe). Den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel geben und 2 h bei Raumtemperatur anspringen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Danach 10 h oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen den Teig vorsichtig auf die leicht bemehlte oder mit Hartweizengrieß bestreute Teigunterlage geben und etwas langziehen (aufpassen, dass nicht zu viel Luft aus dem Teig gedrückt wird). Mit dem Nylonmesser gleich große Teigstücke abschneiden, befeuchten und mit Saaten oder Hartweizengrieß bestreuen. Auf den Zauberstein legen und abgedeckt nochmals gehen lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Brötchen einschneiden und unter kräftigem Schwaden in den Ofen schieben und in ca. 20-25 min. fertigbacken, dabei den Ofen auf 210 °C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel, Zauberstein, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN