

Kartoffel- Vollkorn-Röggelchen

Teig:

380 g Kartoffeln
65 g Buttermilch
3 g frische Hefe
1 TL Rübenkraut
40 g Livieto Madre aus dem
Kühlschrank
150 g Roggenvollkornmehl
220 g Weizenmehl 1050
1,5 Teelöffel Salz
10 g Butter

Tipp: Falls keine Livieto Madre vorhanden, einfach weglassen und 3 g mehr Hefe in den Teig geben. Ist der Teig zu trocken (abhängig von der Kartoffel) kann noch ein wenig Buttermilch oder Wasser untergeknetet werden! Der Teig sollte von der Konsistenz eher klebrig sein!



Zubereitung:

Kartoffeln zerdrücken und mit den Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. (Thermomix: Buttermilch, 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 recht klebrigen Teig vorsichtig mit dem großen Edelstahlportionierer oder mit 2 Löffeln auf den großen runden Stein (White Lady) portionieren und bemehlen und in den auf 250°C Ober-/Unterhitze aufgeheizten Ofen (unterstes Drittel) schieben. Brötchen in ca. 20-25 min. fertig backen, dabei den Ofen auf 210 °C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: großer runder Stein, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel (mittel), großer Edelstahl-Portionierer, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

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

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN