

Kartoffelflockenbrötchen vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

Vorteig (12-20 h vorher):

100 g Dinkelmehl Typ 630
90 g lauwarmes Wasser
1 g Salz
1 g Frischhefe

Quellstück (30-40 min. vorher quellen lassen):

30 g Kartoffelflocken
100 g lauwarmes Wasser
oder 100 g gekochte mehligte Kartoffeln (zerdrückt)

Hauptteig:

Vorteig
Quellstück
100 g Wasser
150 g Kefir
2 g frische Hefe
1 TL Rübennkraut
200 g Dinkelmehl Typ 630
100 g Dinkelmehl Typ 1050
100 Roggenmehl Typ 1150
12 g Salz



Zubereitung:

Vorteig: Mehl, Salz, Wasser und Frischhefe vermischen. Den Teig abdecken und 1 h bei Zimmertemperatur reifen lassen. Danach den Vorteig bis zu 20 h in den Kühlschrank stellen.

Quellstück: Am Backtag Zutaten für das Quellstück vermischen und 30-40 Min. quellen lassen.

Hauptteig: Hefe in Wasser und Zuckerrübensirup auflösen. Vorteig, Quellstück sowie restliche Zutaten zugeben und 2 Min. langsam und 2 min. schneller kneten.

Den Teig in eine Schüssel geben und 1 h abgedeckt gehen lassen, dabei nach 30 min. 1 x dehnen und falten. Danach den Teig für mindestens 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nach der Teigruhe den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C vorheizen. Den Teig vorsichtig auf die bemehlte Teigunterlage geben und behutsam 9 Brötchen abstechen und leicht rundwirken und nochmals 20 min. abgedeckt ruhen lassen.

Danach einschneiden und auf den heißen Pizzazauberer plus oder einen anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion setzen und kräftig schwaden. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 15 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Alternativ können die Brötchen natürlich auch auf der alten Stoneware Kollektion ohne die Plus-Funktion gebacken werden. Dazu die Brötchen mit der Form bei 240°C in den Ofen schieben und Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 20 Minuten fertigbacken! Brötchen vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: großer Pizzazauberer plus, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, große Edelstahl-Rührschüssel, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN