



Die knusprigen Runden mit der Knolle

Kartoffel-Brötchen

Für 8 Brötchen

150 g Kartoffeln, geschält gewogen
(oder 125 g gekochte Kartoffeln vom Vortag)
250 ml Kartoffelwasser, vom
Kochen aufgehoben
15 g frische Hefe
1/2 TL Zucker
425 g Mehl Type 550
10 g Salz
1 EL Rapsöl



© Lüneburger Heide

...und so geht's:

Die Kartoffeln kleinschneiden und in leicht gesalzenem Wasser weich garen. Abgießen und dabei 250 ml des Kochwassers auffangen. Kartoffeln ausdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer oder einer Kartoffelpresse fein zerdrücken. Wasser und Kartoffeln abkühlen lassen. Werden gekochte Kartoffeln vom Vortag verwendet, diese ebenfalls fein stampfen oder pressen.

Hefe und Zucker im lauwarmen Kartoffelwasser auflösen. Alternativ 250 ml lauwarmes Wasser verwenden.

Mehl und Salz in einer großen Rührschüssel oder der Schüssel der Küchenmaschine mischen. Von den Kartoffeln 125 g abwiegen und zur Mehlmischung geben. Hefewasser und Öl angießen und alles mindestens 5 Minuten kneten. Der Teig ist recht weich, sollte er aber zu klebrig sein, löffelweise mehr Mehl hinzugeben.

Die Schüssel abdecken und den Teig etwa 60 Minuten gehen lassen.

Den aufgegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig rund formen. In 8 gleichgroße Stücke teilen und zu Brötchen formen und rollen. Auf ein Stück Backpapier setzen, mit einem Tuch abdecken und erneut 30 - 45 Minuten gehen lassen.



Den Backofen mitsamt zwei Backblechen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Brötchen mit dem Backpapier auf ein heißes Backblech legen, das gelingt am einfachsten mithilfe einer Pizzaschaufel oder mit einem großen Holzbrett. Das zweite heiße Backblech umgedreht auf das Blech mit den Brötchen legen, sodass die Brötchen wie in einem Bräter verschlossen sind - das sorgt für die unnachahmliche Kruste.

Die Temperatur sofort auf 230 °C herunterschalten. Nach 5 Minuten das obere Backblech entfernen und den Dampf kurz aus dem Backofen entweichen lassen, dann die Brötchen in weiteren 12-15 Minuten fertigbacken. Brötchen herausnehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

www.lueneburger-heide.de/20568