
Rezept 1: Kartoffelbrötchen

370 g Weizenmehl 550
40 g Weizenvollkornmehl
260 g Wasser
10 g Salz
0,3 g Frischhefe
8 g Butter (weich)
125 g Kartoffeln (gekocht, gepellt, zerdrückt)

Die Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, abpellen und fein zerdrücken.
Alle Zutaten abwiegen und von Hand zu einer einheitlichen Masse vermischen.
Den Teig vor dem Antrocknen geschützt 24 Stunden bei Raumtemperatur (18–20 °C) ruhen lassen. Zwischendurch je einmal nach ca. 2–8 Stunden und 12–18 Stunden dehnen und falten.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und von unten her schonend rechteckig ausziehen. Die vorhandene Luft sollte im Teig erhalten bleiben.
Neun eckige Teiglinge abtrennen (ca. 90 g) und in einem bemehlten Tuch ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Teiglinge umgedreht auf Backpapier setzen und mitsamt dem Backpapier auf das auf 230°C vorgeheizte Blech in den Ofen schieben und mit einem weiteren heißen Blech zudecken (Muschelschalenprinzip).

20 Minuten bei 230°C backen. Nach 8 Minuten das obere Blech aus dem Ofen nehmen. In den letzten 2–3 Minuten auf Heißluft/Umluft stellen und die Tür einige Sekunden zum Dampfablassen öffnen.

Die Brötchen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

Tipps:

Kochen Sie etwas mehr Kartoffeln, damit nach dem Pellen und Zerdrücken mindestens 125 g Kartoffelmus übrigbleiben.

Je nach Kartoffelsorte wird der Teig unterschiedlich weich. Deshalb verwenden Sie erstmal etwas weniger Wasser und schütten nach, falls der Teig zu fest ist.

Dieses Rezept eignet sich auch wunderbar für Dinkelmehl. Einfach die Mehle durch Dinkelmehl 630 bzw. Dinkelvollkornmehl austauschen, zunächst 10-15 g weniger Wasser verwenden und nachschütten, falls der Teig zu fest ist.

Alternativ: Dinkel

Kartoffelbrötchen

(aus "Brot backen in Perfektion mit Hefe")

370 g Dinkelmehl 630
40 g Dinkelvollkornmehl
210 g Wasser (kalt)
10 g Salz
0,3 g Frischhefe
8 g Butter (zimmerwarm)
125 g Kartoffeln (gekocht, gepellt, zerdrückt)

Die Kartoffeln kochen, abkühlen lassen, abpellen und fein zerdrücken. Alle Zutaten abwiegen und von Hand zu einer einheitlichen Masse vermischen. Den Teig vor dem Antrocknen geschützt 24 Stunden bei Raumtemperatur (18–20 °C) ruhen lassen. Zwischendurch je einmal nach ca. 2–8 Stunden und 12–18 Stunden dehnen und falten.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und von unten her schonend rechteckig ausziehen. Die vorhandene Luft sollte im Teig erhalten bleiben. Neun eckige Teiglinge abtrennen (ca. 90 g) und in einem bemehlten Tuch ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Teiglinge umgedreht auf Backpapier setzen und mitsamt dem Backpapier auf das auf 230°C vorgeheizte Blech in den Ofen schieben und mit einem weiteren heißen Blech zudecken (Muschelschalenprinzip).

20 Minuten bei 230°C backen. Nach 8 Minuten das obere Blech aus dem Ofen nehmen. In den letzten 2–3 Minuten auf Heißluft/Umluft stellen und die Tür einige Sekunden zum Dampfablassen öffnen.

Das Brot auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipps:

Kochen Sie etwas mehr Kartoffeln, damit nach dem Pellen und Zerdrücken mindestens 125 g Kartoffelmus übrigbleiben. Je nach Kartoffelsorte wird der Teig unterschiedlich weich. Deshalb verwenden Sie erstmal etwas weniger Wasser und schütten nach, falls der Teig zu fest ist.

Ist es im Raum wärmer als 20°C, verringert sich die Ruhezeit des Teiges teils deutlich. Wenn er sich knapp verdoppelt hat, muss er spätestens portioniert und dem Rezept entsprechend weiterverarbeitet werden.

Rezept 2: Salzsemmel/Fettsemmel

445 g Weizenmehl 550
25 g Roggenmehl 1150
290 g Wasser
10 g Salz
10 g Honig
20 g Butter (weich)
14 g Weizensauerteig

Alle Zutaten abwiegen und von Hand zu einer einheitlichen Masse vermischen. Den Teig vor dem Antrocknen geschützt 24 Stunden bei Raumtemperatur (18–20 °C) ruhen lassen. Zwischendurch je einmal nach ca. 2–8 Stunden und 12–18 Stunden dehnen und falten.

Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und von unten her schonend rechteckig ausziehen. Die vorhandene Luft sollte im Teig erhalten bleiben. Neun Teiglinge abtrennen (ca. 90 g) und vom Rand zur Mitte schonend einschlagen. Die Arbeitsfläche dünn mit weicher Butter bestreichen und mit feinem Salz bestreuen.

Die Teiglinge umdrehen und kurz mit wenig Druck auf der gefetteten Arbeitsfläche kreisförmig bewegen ("schleifen").

Die Teiglinge mit der fettigen Seite nach unten ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur auf Backpapier abgedeckt reifen lassen.

Die Teiglinge umdrehen und mitsamt dem Backpapier auf das auf 230°C vorgeheizte Blech in den Ofen schieben und mit einem weiteren heißen Blech zudecken (Muschelschalenprinzip).

20 Minuten bei 230°C backen. Nach 8 Minuten das obere Blech aus dem Ofen nehmen. In den letzten 2–3 Minuten auf Heißluft/Umluft stellen und die Tür einige Sekunden zum Dampfablassen öffnen.

Die Brötchen auf einem Gitterrost auskühlen lassen.