

# Kartoffel-Dinkel-Brötchen



## Einkaufsliste:

300g Kartoffeln, gekocht  
600g Dinkelmehl, Type 630  
100ml lauwarme Milch  
200ml lauwarmes Wasser  
25g frische Hefe oder Trockenhefe  
1TL Zucker  
1 TL Meersalz  
Prise Muskat

## So wird's gemacht

Die Kartoffeln kochen (mit Schale), etwas abkühlen lassen, pellen und durch eine Presse geben. Abdecken und abkühlen lassen. Nun Wasser, Milch, Zucker und Hefe vermengen und 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit den gepressten Kartoffeln und den anderen Zutaten zu einem leicht klebrigen Teig verkneten. Teig mit Butter einreiben und in die Teigschüssel geben. Schüssel abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur 50-70 Minuten ruhen lassen. Er sollte sich verdoppelt haben.

Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und übereinander schichten, sodass er gut von allen Seiten bemehlt wird. In 8-12 Teile teilen und zu ovalen Brötchen rollen, von allen Seiten bemehlen und auf ein Backpapier legen und nochmals ca. 50-70 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 220-250°C Umluft vorheizen und unten eine Schale Wasser in den Ofen stellen, sodass Dampf entsteht. Brötchen der Länge nach mit einem scharfen Messer in der Mitte und/oder über Kreuz einschneiden und für 15-20 Minuten backen. Gegen die Brötchen klopfen, wenn sie hohl klingen, sind sie richtig durchgebacken.