



KNUSPRIGE

KARTOFFELBRÖTCHEN

So schmeckt unsere Region



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt

KNUSPRIGE KARTOFFELBRÖTCHEN

RM 190065

Zutaten für 8-12 Stück

Teig:

350 Gramm Kartoffeln, mehlig
oder vorwiegend festkochend*
Salz*

2 TL Trockenhefe*

150 ml lauwarmes Wasser

1 TL Ahornsirup*

1 EL Olivenöl*

200 Gramm Dinkelmehl*

200 Gramm Dinkelvollkornmehl*

Variante 1:

frische Kräuter (wie Basilikum,
Petersilie, Oregano etc.)*

3 EL Parmesan

Variante 2:

25 Gramm getrocknete Tomaten

3 EL Oliven*

1 EL getrockneter Oregano*

Variante 3:

20 Gramm Datteln*

20 Gramm Haselnüsse*

*Diese Zutaten erhalten Sie in Ihrem
ZG Raiffeisen Markt

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in einem Topf mit Salzwasser solange kochen bis sie gar sind. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln abkühlen lassen. Mit einer Gabel fein zerdrücken.

Währenddessen die Hefe in einer Schüssel mit dem lauwarmen Wasser und Ahornsirup auflösen. Unter Rühren die beiden Mehlsorten zu der Hefe hinzugeben. Die zerdrückten Kartoffeln, Salz und Olivenöl ebenfalls zugeben und für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. eine Stunde gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen die einzelnen Füllungen vorbereiten: Kräuter, getrocknete Tomaten, Oliven, Datteln und Haselnüsse zerkleinern.

Den Teig kräftig durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche in etwa gleich große Teile aufteilen. Mit den verschiedenen Varianten befüllen, daraus Kugeln formen und für weitere 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Brötchen auf ein Backblech setzen und für 25-30 Minuten goldbraun backen.

Die abgekühlten Brötchen entweder als Frühstücksalternative, als Beilage zum Grillen oder zu Suppen genießen.

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten + 90 Minuten Vorbereitungszeit



Meine Region.
Meine Produkte.
Mein Markt.

ZG Raiffeisen
Markt