

Kartoffelbrötchen

KhorasanPurist

ZUTATEN

- **500 g** KhorasanPurist Backmischung
- **350 ml** Wasser
- **200 g** Kartoffeln, gekocht und gestampft
- **20 g** Butter, weich



ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln kochen, noch warm fein zerstampfen und anschließend vollständig auskühlen lassen.
2. Die KhorasanPurist Backmischung mit dem Wasser vermengen.
3. Den Teig 10 Minuten abgedeckt quellen lassen.
4. Die gestampften Kartoffeln und die weiche Butter zum Teig geben.
5. Alles 5–8 Minuten zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten.
6. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel oder Teigwanne geben.
7. Abgedeckt etwa 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.
8. Während dieser Zeit den Teig 2–3 Mal mit nassen Händen dehnen und falten.
9. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 12 Teilstücke à ca. 90 g teilen
10. Die Teilstücke rund schleifen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
11. Die Brötchen abdecken und nochmals etwa 60 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
12. Oberseite mit einem scharfen Messer einschneiden
13. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
14. Die Brötchen auf mittlerer Schiene einschieben und 10 Minuten bei 220 °C backen.
15. Anschließend die Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 8–10 Minuten backen bis sie goldbraun sind.
16. Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.