Vegane Kartoffelbrötchen



Von Kuchenfee

Diese tollen Brötchen habe ich in einer meiner Arbeitsstationen in einem kleinen Café in Düsseldorf gebacken und liebe sie bis heute. Super saftig, Zart und aromatisch :)

VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
40 min	**40 min**	**n/a**	**1 Std. 20 min**

14 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

700 g	Kartoffeln
1 Würfel	Hefe
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
3 EL	Olivenöl
260 g	Vollkorn Mehl
400 g	Mehl Typ 405
4 EL	Leinsamen
	optional

Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Topf
- Sparschäler
- Waage

Zubereitung

01 Kartoffeln schälen & in Salzwasser weich kochen.

02 Kartoffeln abschütten aber ca. 130 ml Kochwasser auffangen. Leinsamen darin einweichen & das ganze auf Badewannenwasser Temperatur abhkühlen lassen, dann die Hefe rein bröseln & Zucker hinzufügen. Die Kartoffeln in die Schüssel des Rührgerätes geben & mit dem Paddel Werkzeug zu Kartoffelpürre verrühren. Olivenöl & Salz hinzufügen & cremig laufen lassen.

03 Ist das Kartoffelpürre abgekühl & nur noch Lauwarm, das Hefewasser dazu giessen sowie beide Mehlsorten. Die Mischung mit dem Knethaken zu einem Teig verkneten lassen. (Am Anfang sieht es so aus als wäre der Teig viiiiel zu trocken & es ist zu bröselig – NICHT MEHR WASSER ODER MILCH ODER SONSTIGES HINZUFÜGEN!!! Es kommt alles nach etwas Zeit zusammen – man kann zwischen durch den Teig etwas vom Schüsselrand kratzen wenn der Knethacken nicht ganz daran kommt. Der Teig ist eher klebrig & feucht, also keine Sorge. Der Knetprozess dauert ca. 12 – 15 Minuten bei mittlerer Geschwindkeit.

04 Teig abgedeckt an einem warmem Ort ca. 45 Minuten Ruhen lassen.

05 Nach der Ruhepause den Teig auf eine bemehlte Fläche stürzen & mit einem Teigstecher oder Messer in 110 g schwere Teiglinge portionieren. Die Teiglinge entweder mit den Händen rundwirken oder den Teig einfach glatt nach hinten ziehen & zusammen kneifen das eine glatte Oberfläche entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen mit genügen Abstand von einander & dann wieder an einem warmen Ort für ca. 30 Minuten Ruhen lassen. Nach 20 Minuten der Ruhepause den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

06 Die aufgegangenen Teiglinge in den Ofen geben & einen Schluck Wasser auf den Ofenboden schütten. Für ca. 40 Minuten backen, oder nach gewünschter Bräunung. Fertig.