

Kartoffelbrötchen mit Äpfeln 20.12.2023



Vorteig: 100 g Wasser lauwarm, darin 8 g Zucker und 1/4 Würfel Hefe auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

Kartoffelpüree: 220 g Kartoffeln (netto) nicht zu weich kochen. Kochwasser aufheben. Kartoffeln zerdrücken mit 20 g Öl und 50 g Kochwasser. Der Püree darf noch etwas Struktur behalten.

Zutaten:

Vorteig und Kartoffelpüree

240 g Weizenmehl + etwas mehr für die Teigverarbeitung

130 g Dinkelvollkornmehl

35 g lauwarmes Wasser

70 g Walnüsse, grob zerkleinert

40 g Sonnenblumenkerne

5 g Salz

30 g Honig

1 Apfel, mittlere Größe, ungeschält, gewürfelt

Vorteig ansetzen, der braucht eine Stunde. **Kartoffelpüree** machen, **Apfel** würfeln.

Alle Zutaten mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Ich lasse den Teig in der Schüssel.

Stockgare: 2 Stunden bei Zimmertemperatur

Stückgare: Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche schnell zu plm. 9 Brötchen formen, nicht mehr durchkneten. Mit Wasser bepinseln und einritzen. Unter einem feuchten Küchentuch noch 1 Std gehen lassen.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Ofenblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen.

Backzeit 28 Min, nach 10 Min Wasser raus und auf 200° zurückdrehen.

Teigmasse ungefähr 1175 Gram.