

Rezept

Kartoffelbrötchen

Ein Rezept von Kartoffelbrötchen, am 10.06.2026

Zutaten

20 g Hefe (ca. 1/2 Würfel)	1 TL Zucker
5 EL Weizenmehl Type 550	125 ml warme Milch
280 g gegarte Pellkartoffeln (mehligkochende Sorte)	250 g Weizenmehl Type 550
50 g Hartweizenmehl oder Hartweizengrieß	1 TL Salz
1 gehäufter EL Baguetteback	ca. 125 ml warmes Wasser
1 EL Öl	1 M Ei
frisch geriebene Muskatnuss	Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech	1 M Ei zum Bestreichen
Kümmel (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in eine Schüssel bröckeln, mit Zucker, Mehl und Milch glatt rühren und zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

2. Für den Hauptteig die Kartoffeln schälen. Falls sie noch heiß sind, durch die Presse drücken und abkühlen lassen (kalte Kartoffeln können Sie auch fein reiben). Die beiden Mehlsorten mit Salz, Baguetteback und dem Vorteig grob mischen. Das Wasser bis auf eine halbe Tasse (ca. 50 ml) mit dem Öl mischen und die Flüssigkeit zum Mehl gießen. Den Teig mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 5 Min. kräftig rühren, bis er sich vom Schüsselrand löst.

3. Die Kartoffeln mit Ei und Muskatnuss mischen und mit dem Knethaken oder Kochlöffel unter den Teig arbeiten. Bei Bedarf noch Wasser hinzufügen. Den weichen Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Zwei Bleche einfetten. Den Teig kurz zusammenschlagen. Falls er noch sehr weich ist, ein wenig zusätzliches Mehl einarbeiten. Mit zwei Esslöffeln jeweils sechs Häufchen auf die Backbleche setzen. Das Ei mit etwas Wasser verrühren, die Brötchen damit bestreichen und nach Belieben mit Kümmel, sonst mit Mehl bestreuen. Offen ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5. Den Backofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Brötchen nacheinander auf der mittleren Schiene erst 8 Min., weitere 22 Min. bei 190° backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen und noch einige Stunden ruhen lassen. So schmecken sie am besten.