



## KARTOFFELBRÖTCHEN NACH SLAVA AUF DEM ZAUBERSTEIN

- Backt euch diese leckeren Kartoffelbrötchen mal nach - es wird ein Suchtfaktor entstehen und ihr werdet diese Brötchen immer wieder essen wollen :)

### ZUTATEN

- 3 Kartoffeln - ca. 300 g
- 250 ml Kartoffelwasser
- 2 TL Salz
- 1/2 Hefewürfel
- 560 g Mehl - unbedingt Typ 550
- 1 Prise Zucker
- 2 EL Rapsöl

### ZUBEREITUNG

- 3 mittlere Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Diese mit einer Prise Salz 12 Minuten kochen und danach das Kartoffelwasser auffangen und abkühlen lassen.
- Die Kartoffeln nach dem Abkühlen grob zerstampfen und zusammen mit etwas Kartoffelwasser und der Hefe in den Thermomix geben.
- Nun noch etwas Öl, Salz, Zucker und das Mehl hinzugeben und 7 Minuten/Teigknetstufe kneten.
- Den Teigling in die große Nixe geben und mit einem Tuch abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Brötchen je nach beliebter Größe (6-8 Stück) formen/schleifen und auf den Zauberstein legen, leicht mehlen und einschneiden.
- Im vorgeheizten Backofen bei 220° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen
- Stoneware vor der Reinigung bitte immer erst komplett auskühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: [ziehl.shop-pamperedchef.de](https://ziehl.shop-pamperedchef.de)  
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: [martinaziehl.blogspot.de](https://martinaziehl.blogspot.de)