

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Rezepte / G-K / Kartoffelbrot u. Brötchen](#)

Produktinfos

Rezepte

A-F

G-K

L-P

Q-T

U-Z

Fachliteratur

Informationen

News

Kontakt

Datenschutz

Impressum

AGB

Versandkosten

Widerrufsrecht

Verwaltung

Produktinfos

Rezepte

Fachliteratur

KARTOFFELBROT UND BRÖTCHEN Zumischung

Zumischung / Vormischung für deftige Kartoffelbrote und Kartoffelbrötchen

Ulmer Kartoffelbrot, rustikal:

250 g Kartoffelmix

500 g Weizenmehl (Type nach Geschmack)

150 g Roggenmehl

160 g Sauerteig (TA 160) eigener Sauerteig oder 100 g Fertigsauer mit 60 g Wasser vermengen

20 g Frischhefe

590 g Wasser

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, zu den anderen Zutaten geben. 10 Minuten kneten (erst langsam, dann schneller) Den Teig 10 Minuten ruhen lassen. dann Laibe formen und 60 Minuten gehen lassen. bei knapp 250 Grad in den Ofen geben, sofort die Temperatur herunterregeln und bei 180 Grad fertigbacken, gesamt 60 Minuten.

Kartoffelbrötchen:

250 g Kartoffelmix

750 g Weizenmehl

35 g Brötchenbackmittel RÖSCH

40 g Hefe

650 g Wasser

10 Minuten kneten, bis gute Konsistenz erreicht ist, Teig 10 Minuten ruhen lassen, Den Gesamtballen 15 Minuten gehen lassen, Brötchen formen (Stückgewicht ca. 80 g - einschneiden oder stempeln nach Wunsch), die Stücke 45 gehen lassen und dann bei 180 - 200 Grad fertigbacken. Vor dem Einschließen und nach dem Herausnehmen mit Wasser einnebeln macht die Brötchen noch röscher!

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |