

# Kartoffelbrötchen mir langer Gehzeit

im Original von "[bäckerina](#)"

## Zutaten:

- 500 g gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 245 g Wasser lauwarm
- 265 g Milch, 3,5%, lauwarm
- 11 g Hefe, frisch
- 20 g Honig
- 20 g Salz
- 1 kg Weizenmehl Type 550

## Verarbeitung am Vortag:

- Die gekochten Kartoffeln fein stampfen.
- In einer Schüssel die Hefe in Wasser und Milch auflösen. Mehl, Salz, Honig und gestampfte Kartoffeln dazugeben und alles in der Küchenmaschine ca. 14 min auf langsamer und 6 min auf schneller Stufe kneten. Der Teig ist recht weich.
- Anschließend mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und im Kühlschrank 24 h lang gehen lassen.

## Am Backtag:

- Den kalten Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, den Teig dehnen und falten, damit er etwas stabiler wird und in ca. 60 - 80 g schwere Stücke teilen. Zu ovalen Brötchen formen und mit der Teignaht nach oben mit Tüchern bedecken und ca. 30 min bei Raumtemperatur gehen lassen.
- In der Zwischenzeit den Ofen auf 300 °C vorheizen.

## Backen:

- Den Ofen auf 300 °C vorheizen.
- Nach der Gehzeit die Teiglinge bei 180 °C mit Schwaden ca. 20 min goldbraun backen.