

# Kartoffelbrötchen mit Baumnüssen

Anzahl Personen: 10      Vegan

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
0.5 Stk.	Hefewürfel	
2.75 dl	Wasser, lauwarm	
1 KL	Honig, flüssig	
500 g	Einkorn (oder Dinkel)	<b>sehr</b> fein mahlen
250 g	<b>Pellkartoffeln</b> vom Vortag*	an der Bircherraffel reiben
2 KL	Salz	
50 g	Einkorn (oder Dinkel)	<b>sehr</b> fein mahlen
100 g	Baumnusskerne	grob hacken
16 Stk.	Baumnusskerne, Hälften	

## Anleitung

1. Wasser, Hefe und Honig mischen und 10 Min. stehen lassen.
2. Mehl, Salz und geriebene Pellkartoffeln zusammen vermengen und Wassermischung zugeben.
3. Kneten, **Mehl zugeben bis der Teig nicht mehr klebt**. 5 - 10 Minuten kneten.
4. Den Teig um das Doppelte aufgehen lassen.
5. Die gehackten Baumnusskerne unter den Teig kneten.
5. 12 - 16 (bei 500g Mehl) gleich grosse Brötchen formen und eine Baumnusshälfte oben aufdrücken. Auf ein mit Backreinpapier belegtes Blech legen und zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen.
6. Ofen auf 220°C aufheizen.
7. Die Brötchen 15 - 20 Minuten backen.

Tipp: - Die Brötchen schmecken fein mit Gemüse/Salat und Käse belegt.

- Den Teig als Kastenbrot backen. In diesem Fall darf der Teig auch noch etwas klebrig sein (kein Mehl mehr zugeben). Teig in der Form nochmals aufgehen lassen. Backdauer ca. 1 Std. 15 Minuten bei 200° C.

\* keine Frühkartoffeln verwenden, der Teig wird sonst sehr klebrig.

