

## Kartoffelbrötchen

(Verwertung übriggebliebener Salzkartoffeln)

- 300 g Mehl
- 150 g Kartoffeln
- 130 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Salz
- 1 EL Öl
- ¼ Würfel Frischhefe (10g)  
oder ½ Beutel Trockenhefe
- 1 TL Zucker



Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker und etwas Wasser verrühren. Die Kartoffeln fein zerdrücken und die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig 30 bis 60 Minuten gehen lassen, nochmals durchkneten und eine Rolle daraus formen, in 6 bis 8 Stücke (je nach gewünschter Brötchengröße) teilen. Die Teigstücke in der hohlen Hand zu Brötchen formen, evtl. die Oberseite mit etwas Mehl bestäuben und auf ein gefettetes Backblech setzen. Nach 15 Minuten Gehzeit im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C bis 190°C etwa 15 bis 20 Minuten abbacken.