

Kartoffel-Röstzwiebel-Trilogie Nr. 2

- Mittwoch, Februar 15, 2017

<https://ketex.de/blog/kartoffel-roestzwiebel-trilogie-nr-2/>

Hier nun die 2. Version meiner Kartoffel-Röstzwiebel-Trilogie. Es handelt sich um den gleichen Teig wie bei dem ganzen Brot. Nur werden jetzt Brötchen aus diesem Teig geformt und entweder als Schnittbrötchen oder als gestüpfelte Brötchen hergestellt. Ich habe auch diesmal nur die Hälfte mit Röstzwiebel gemacht.

Geschmacklich sind beide Varianten sehr, sehr lecker!

1. Sauerteig

- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 100 g Wasser
- 10 g [Roggen-Anstellgut](#)

Alles gut und klümpchenfrei verrühren und 16 Stunden bei 26° oder bei Raumtemperatur 16-18 Stunden abgedeckt reifen lassen.

2. Vorteig

- 120 g [Weizenmehl Rustica hell](#)
- 120 g Wasser
- 1 g Frischhefe

Auch hier alles klümpchenfrei verrühren und 12-14 Stunden bei Raumtemperatur abgedeckt stehen lassen.

3. Hauptteig

- Sauerteig
- Vorteig
- 100 g [Roggenmehl 1150](#)
- 355 g [Weizenmehl Rustica hell](#)
- 230 g Wasser
- 13 g Frischhefe
- 13 g Salz
- 50 g gekochte Kartoffeln, durchgedrückt
- 50 g geröstete getrocknete Zwiebeln

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Alle Zutaten mindestens 20 Minuten in der [Küchenmaschine](#) kneten. danach eine Teigruhe von 30 Minuten einhalten. Den Teig in 2 gleich große Stücke halbieren. Ich habe die Röstzwiebeln nur in die eine Teighälfte gemischt, und diese in den letzten 2 Minuten (bei der Hälfte des Teiges) mitkneten lassen. Jetzt Stücke von ca. 85 g abwägen und schön rundschleifen. Jeweils die Hälfte mit einem Brötchenstempel stüppeln und die andere Hälfte etwas lang wirken und mittig einschneiden. Die Teiglinge dann mit der Schnittfläche nach unten in ein [Leinentuch](#) ca. 50 Minuten zur Gare legen.

Den Ofen auf 240° vorheizen. Die Teiglinge auf einen [Schiesser](#) mit der Schnittfläche nach oben setzen und mit viel Schwaden in den Ofen geben. Je nach gewünschter Bräunung 20-25 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

-