

KARTOFFEL-BAUMNUSS-BRÖTCHEN



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlfühlgewicht.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 50 Minuten

Aufgehen lassen: ca. 2 Stunden

Backen: ca. 20 Minuten

Für 16 Stück

Backpapier für das Blech

300 g Halbweissmehl

200 g Vollkornmehl

1½ TL Salz

21 g Hefe, zerbröckelt

3-3,5 dl Wasser

100 g Baumnüsse, gehackt

250 g Gschwellti, geschält, geraffelt



ZUBEREITUNG

- 1** Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Wasser auflösen, mit restlichem Wasser in die Mulde giessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.
- 2** Nüsse und Kartoffeln in den Teig kneten, nochmals 30 Minuten aufgehen lassen.
- 3** Teig in 16 gleichmässige Portionen teilen, diese zu Brötchen formen. Auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Brötchen nach Belieben oben kreuzförmig einschneiden.
- 4** In der Mitte des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten backen.

Brötchen aufschneiden, mit Käse füllen und zu einem Salat servieren.