

# mamiblock. Rezeptideen

*Titel:* Kartoffelbrötchen

## *Zutaten:*

700g Kartoffeln

4EL gemischte Kerne + 4 EL Saaten

660g Weizenmehl + Vollkornmehl

2TL Salz

1 Päckchen Trockenhefe

2EL Olivenöl



## *Zubereitung:*

1. Kartoffeln in Salzwasser kochen und zerstampfen (120ml Kochwasser auffangen).
2. Kerne und Saaten in Wasser aufweichen, nach 20min Wasser abgießen und Kerngemisch zu den zerstampften Kartoffeln geben. 120ml Kochwasser untermischen.
3. Weizenmehl und Vollkornmehl mischen, 2TL Salz dazu und anschließend mit dem Kartoffelgemisch vermengen.
4. Hefe in etwas Wasser auflösen, Olivenöl dazugeben und zum fertigen Teiggemisch dazugeben. Backofen auf 190°C vorheizen, eine halbe Tasse Wasser im Ofen auskippen und 40min im Dampf backen