

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



**Kartoffelbrötchen
mit Goldbrötchen und Friedländer Frische**

Zutaten für ca. 20 Stück:

1000 g Weizenmehl

30 g Goldbrötchen

50 g Friedländer Frische

20 g Salz

40 g Hefe

800 ml Wasser

Zubereitung:

Zuerst erstellen Sie das Quellstück, indem Sie 50 g Friedländer Frische und 250 ml Wasser in eine Schüssel geben und gut verrühren. Nun geben Sie die restlichen Zutaten in eine zweite Schüssel und verkneten alles mit den Händen, bis sich alles von der Schüssel löst. Anschließend geben Sie das Quellstück in die andere Schüssel und verkneten alles nochmals gut miteinander. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen, anschließend teilen Sie den Teig in 80 g schwere Teile und formen diese rund.



Den Teig zu ca. 80 g schweren Stücken teilen. Aus den Teigstücken runde Kugeln formen. Diese Kugeln auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch legen. Danach drücken Sie mit dem Finger in den Teigling, um das Aufplatzen des Teiges während des Backvorgangs zu sichern. Nun geben Sie die Teigstücke auf ein gefettetes Blech, dafür eignet sich hervorragend Trennfix-Spray.

Backen:

Schieben Sie das Blech in den auf 230 °C vorgeheizten Backofen für 20 Minuten.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück

Weitere Backmischungen finden Sie unter: www.teltomalz.de