

KARTOFFELBRÖTCHEN MIT 4 SELBSTGEMACHTEN AUFSTRICHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #45



- ANZEIGE -

Heute mache ich mit meiner Kartoffelbrotmischung Brötchen mit verschiedenen Dips dazu. Man kann meine Brotbackmischungen zu einem Brot, wie auf der Packung beschrieben, zubereiten oder auch zu Brötchen abwandeln. Die Brötchen haben eine kürzere Backzeit als das Brot. Für die Dips habe ich 2 verschiedene Tapenaden zubereitet, die jeweils noch zum Teil mit Frischkäse verrührt werden, so sind in kurzer Zeit gleich 4 verschiedene Aufstriche fertig.



Zubereitungszeit
1 Stunden



Back-/Kochzeit
16 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C H

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

KARTOFFELBRÖTCHEN-TEIG

Löse die Hefe im Wasser auf und vermenge sie mit der Brotmischung. Knete den Teig etwa 5-10 Minuten ordentlich durch – der Teig darf jetzt noch klebrig sein. Decke ihn ab und lasse ihn 30 Minuten ruhen.

ROTE TAPENADE

Schneide die getrockneten Tomaten in feine Würfel. Schäle die Schalotte und 1 Knoblauchzehe, schneide sie auch in feine Würfel und verrühre sie mit den getrockneten Tomaten, dem Tomatenmark, Zucker, 6 EL Olivenöl, Cayennepfeffer und je 1 Prise Salz und Pfeffer. Stelle die rote Tapenade zur Seite.



Tipp: Ich verwende Soft-Tomaten, diese lassen sich leicht schneiden. Sollten deine getrockneten Tomaten zu fest sein, weiche sie in etwas heißem Wasser ein oder verwenden in Öl eingelegte getrocknete Tomaten.

GRÜNE TAPENADE

Hacke die Oliven, 0,5 Knoblauchzehe, die Kapern und den Thymian mit einem Messer oder einem kleinen Mixer fein und verrühre sie mit 6 EL Olivenöl und 1 Prise Pfeffer.



Tipp: Füge für einen würzigeren Geschmack noch 4 Sardellen-Filets hinzu.

FRISCHKÄSE DIPS

Verrühre die Hälfte der roten Tapenade mit der Hälfte des Frischkäses und verrühre die zweite Hälfte des Frischkäses mit der Hälfte der Oliven-Tapenade. Stelle die vier verschiedenen Aufstriche bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Sie halten sich im Kühlschrank bis zu einer Woche.

KARTOFFELBRÖTCHEN FORMEN

Gib den Teig auf eine bemehlte Arbeitsplatte und teile ihn in 16 Portionen. Forme sie

KARTOFFELBRÖTCHEN:

- 21 g** Hefe (frisch)
- 470 g** Wasser
- 1** Kartoffelbrot Vormischung

ROTE TAPENADE:

- 150 g** Tomaten (getrocknet)
- 1** Schalotte
- 1** Knoblauchzehe
- 2 EL** Tomatenmark
- 1 Pr.** Zucker
- 6 EL** Olivenöl
- 1 Pr.** Cayennepfeffer
- 1 Pr.** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer

GRÜNE TAPENADE:

- 150 g** grüne Oliven (entsteint)
- ½** Knoblauchzehe
- 1 EL** Kapern
- 1 TL** Thymian (getrocknet)
- 6 EL** Olivenöl
- 1 Pr.** Pfeffer

FRISCHKÄSE DIPS:

- 175 g** Frischkäse

KARTOFFELBRÖTCHEN MIT 4 SELBSTGEMachten AUFSTRICHEN / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #45



mit bemehlten Händen zu Brötchen, lege sie auf ein gefettetes Backblech und lasse sie abgedeckt für 20 Minuten ruhen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C Heißluft vor und nutze die Dampffunktion deines Ofens. Alternativ kannst du auch eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen.

KARTOFFELBRÖTCHEN BACKEN

Schneide die Brötchen kreuzförmig ein, damit sie beim Backen nicht aufplatzen. Gib mehrere Bleche gleichzeitig in den Ofen und backe die Brötchen für etwa 16-18 Minuten. Nimm sie aus dem Ofen, lasse sie kurz abkühlen und serviere sie mit den Dips. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUM VERARBEITEN:

50 g Mehl