



Kartoffel-Karottenweckerl

Zutaten (12-14 Stück)

360 g Dinkelvollkornmehl

250 g Kartoffeln

100 g Karotten

40 ml Olivenöl

½ Würfel Germ

200 ml lauwarmes Wasser

½ TL Zucker

1 TL Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, dann schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Zur Seite stellen. Die Karotten evtl. schälen, fein raspeln und ebenfalls zur Seite stellen.

Germ mit lauwarmen Wasser und Zucker auflösen und mit Mehl und Olivenöl mit dem Knethaken verrühren. Für etwa 15-20 Minuten ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit die restlichen Zutaten (Kartoffeln, Karotten, Salz) hinzugeben und nochmals verrühren.

Den Teig nun mit Mehl bestreuen und nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Zum Schluss auf eine bemehlten Arbeitsfläche den Teig durchkneten, mit einer Teigkarte zu ca. 12-14 Kugeln portionieren und kleine Brötchen formen. Evtl. auf dem Blech mittig einschneiden.

Die Oberfläche mit Wasser einpinseln und bei 180 Grad Heißluft ca. 25-30 Minuten goldgelb backen. Fertig sind sie, wenn sie beim Klopfen an der Unterseite hohl klingen.

