



Ergibt 24 Brote

Schritt 1

- 15 g frische Hefe
- 2 EL Zucker
- 50 g Butter, zerlassen
- 250 ml Vollmilch
- 3 EL Honig
- 1 TL Anissamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 2 TL Salz
- 180 g Roggenmehl
- 180 g Weizenmehl

Schritt 2

- 300 g festkochende Kartoffeln,
z. B. Annika, gekocht und gepresst
- 90 g Roggenmehl
- 300 g Weizenmehl + etwas Mehl
zum Bemehlen

In **Schritt 1** die Hefe in einer Schüssel zerbröseln und den Zucker hinzufügen. Butter und Milch in einen Topf geben und Honig, Anis- und Fenchelsamen und Salz hinzufügen. Die Mischung auf 37°C erwärmen, über die Hefe-Zucker-Mischung gießen und gut verrühren. Roggen- und Weizenmehl hinzufügen, zu einem klebrigen Teig verrühren und abgedeckt etwa 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In **Schritt 2** Kartoffeln und die beiden Mehle zum Teig geben. In einer Küchenmaschine mit dem Kneithaken oder per Hand zügig zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 24 Stücke teilen. Jedes Teigstück mit etwas Mehl zu einem Fladen (ca. 20 cm ø) ausrollen. Backpapier zwischen die einzelnen Fladen legen und die Fladen einfrieren oder vor dem Braten eine Stunde gehen lassen. Gefrorene Fladen etwa 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Tiefkühlfach nehmen, sodass sie Zimmertemperatur annehmen.

Eine trockene Pfanne sehr stark erhitzen und die Fladen darin auf jeder Seite etwa 1 Minute rösten. Sofort servieren! Sie schmecken frisch gebacken am besten.