

Käse-Kartoffel-Zopf oder Brötchen

Zutaten: (für 1 Zopf oder ca. 14 Brötchen)

175 Gramm mehlig kochende Kartoffeln, gewürfelt	2 Knoblauchzehen, zerdrückt
2 Päckchen Trockenhefe	2 EL frisch gehackter Rosmarin
675 Gramm Mehl	125 Gramm Gruyère, geraspelt
450 ml Gemüsebrühe	1 EL Pflanzenöl
	Salz

Zubereitung:

- Ein Backblech leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen.
- Die Kartoffeln in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Abgießen und zu Püree zerstampfen.
- Das Püree in einer großen Rührschüssel mit Hefe, Mehl und Brühe verkneten.
- Knoblauch, Rosmarin und 75 Gramm Käse zugeben und den Teig 5 Minuten kneten.
- Eine Vertiefung in die Mitte des Teiges drücken, das Öl hineingießen, mit Salz bestreuen und durchkneten.
- Für eine 1½ Stunden abgedeckt an einen warmen Ort stellen und bis zum doppelten Volumen aufgehen lassen.
- ZOPF: Den Teig erneut kneten und in 3 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer ca. 35cm langen Wurst rollen. Die Teigrollen an einem Ende zusammendrücken, die Rollen zu einem Zopf flechten, die Enden nach unten falten und andrücken.

Brötchen: Den Teig erneut kneten und Brötchen in beliebiger Größe formen

- Den Zopf oder die Brötchen abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.
- Mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen bei 190°C bis 200°C ca. 40 Minuten backen (Brötchen eventuell kürzer, Bräunung beachten.) bis sich der Zopf beim Beklopfen hohl anhört.

Tipp:

Den Zopf oder die Brötchen möglichst noch warm servieren oder vor dem Servieren noch einmal aufbacken.