Süßkartoffel Brötchen



Wenig Zutaten und etwas Zeit, mehr benötigt man nicht für diese superleckeren Brötchen, die sich auch super als Burger Buns eignen.

8-10 Brötchen

Zubereitungszeit: 40 min
Wartezeit: 2 Std
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

1. 400 g geschälte Süßkartoffeln
2. 500 g Mehl (Type 550)
3. 1 P. Trockenhefe oder 20 g Frischhefe (weniger bei längerer Ruhezeit)
4. 75 ml lauwarmes Wasser
5. 10 g Salz

1. Etwas Mehl zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die geschälten Süßkartoffeln in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten in Wasser kochen. Anschließend abkühlen lassen.
2. Die gekochten Süßkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einer Gabel zerdrücken.
3. Die Hefe in das lauwarme Wasser rühren und kurz stehen lassen.
4. Mehl und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Den Süßkartoffelbrei und das Hefe-Wasser dazugeben und ca. 2 Minuten auf Stufe 1 und danach ca. 8 Minuten auf Stufe 2 der Küchenmaschine (oder des Rührgerätes) zu einem Teig verkneten, der sich von der Schüsselwand löst.
5. Den Teig in der Rührschüssel mit etwas Wasser besprühen und für 90 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Das Teigvolumen sollte sich deutlich vergrößern.
6. Aus dem Teig flache Teiglinge formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Backofen auf 40°C anstellen und die Teiglinge ca. 30 Minuten im Ofen gehen lassen.
7. Danach das Backblech aus dem Ofen holen und mit einem Geschirrhandtuch abdecken.
8. Jetzt den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Auf der unteren Schiene ein tiefes Backblech oder eine feuerfeste Form mit aufheizen.
9. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Geschirrhandtuch von den Teiglingen nehmen und das Backblech in den Ofen schieben. 2 Tassen Wasser auf das untere Blech (oder in die feuerfeste Form) gießen.
10. Backzeit: Ca. 20 Minuten (die Brötchen sollen nicht zu dunkel werden).
11. Leicht gebräunt und mit leicht knuspriger Kruste ist ideal.