

## 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.