

Süßkartoffel Brötchen



Wenig Zutaten und etwas Zeit, das benötigen diese unfassbar leckeren Brötchen mit knuspriger Kruste.

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
4. 75 ml lauwarmes Wasser
5. 10 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Die geschälten Süßkartoffeln in Stücke schneiden und ca. 20 Minuten in Wasser kochen (wie Kartoffeln). Anschließend abkühlen lassen.
2. Die gekochten Süßkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken (Gabel geht auch!)
3. Die Hefe in das lauwarme Wasser rühren und kurz stehen lassen.
4. Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die Hefe und den Süßkartoffelbrei dazugeben und erst langsam und danach auf höherer Stufe der Küchenmaschine (oder Rührgerätes) so lange zu einem Teig verkneten, bis er sich von der Schüsselwand löst.
5. Den Teig in der Rührschüssel mit etwas Wasser besprühen 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 50°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. Das Geschirrhandtuch von den Teiglingen nehmen und das Backblech in den Ofen schieben, sobald die Temperatur erreicht ist. 2 Tassen heißes 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 knuspriger Kruste ist ideal.