

Süßkartoffelbrötchen

Zutaten:

150 g Buttermilch
150 g Kochwasser (von den Süßkartoffeln)
120 g Schmand
1 Tl. Honig
3 g Hefe
700 g Dinkelmehl Typ 630
20 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank
300 g Süßkartoffeln (gekocht und zerdrückt)
18 g Salz

Tipp: Falls keine Lievito Madre vorhanden, einfach weglassen und 3 g mehr Hefe in den Teig geben.



Zubereitung:

Süßkartoffeln zerdrücken und mit den Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. (Thermomix: Buttermilch, Kochwasser, Kartoffeln, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und 15 Sek. Stufe 4 mischen. Danach die restlichen Zutaten zugeben und 3 Min. Teigknetstufe). Den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel geben und 2 h bei Raumtemperatur anspringen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Danach 10 h oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Nach der Teigruhe den Backofen mit dem Zauberstein plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C vorheizen. Den Teig vorsichtig auf die leicht bemehlte oder mit Hartweizengrieß bestreute Teigunterlage geben und ca. 12 Brötchen abteilen und rund und langwirken.

Sodann die Brötchen auf den heißen Zauberstein plus oder einen anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion setzen. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 15 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Alternativ können die Brötchen natürlich auch auf der alten Stoneware Kollektion ohne die Plus-Funktion gebacken werden. Dazu die Brötchen mit der Form bei 240°C in den Ofen schieben und Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 20 Minuten fertigbacken!

Verwendete Produkte: Zauberstein plus, Teigunterlage, Packs an!
Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN