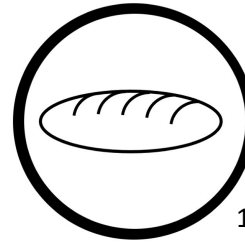


# Süsskartoffel Brot



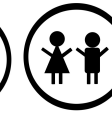
12 Brötchen



Vorbereitung  
20 Minuten



220°  
30-40 Min



Kinder  
mögen es



Vegane



Thermomix TM  
Rezept

200g Süsskartoffeln  
Bouillon

Süsskartoffeln gründlich waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Süsskartoffeln mit Bouillon in einem Topf oder im TM weich kochen, pürieren und kalt stellen.

750g\* Weissmehl  
½ L warmes Wasser  
1 Würfel frische Hefe  
2 EL Olivenöl  
3 TL Salz

Mehl in eine Teig-Schüssel\*\* geben, eine Mulde formen und ein Teil vom warmen Wasser in die Mulde giessen. Den Rest um die Mulde verteilen. Die Hefe in der Mulde im Wasser 10 Minute auflösen. Süsskartoffelpüree, Olivenoil und Salz dazugeben und mit der Knetfunktion vom TM, von Hand oder mit einer Teigmaschine zusammenkneten.

Zugedeckt mindesten 1h ruhen lassen. Den Teig zu Kugeln formen, auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen und mit Wasser bestreichen.

Ofen auf 220° vorheizen.

In der Mitte des Ofens ca. 35 Minuten backen.

\* Je nach dem wie saftig die Süsskartoffeln sind, darfst du noch mehr Mehl dazu geben.

\*\*Beim TM kann mit dem selben Topf weiter gearbeitet werden.

