

Potato Rolls / fluffige Burger Brötchen



Die genannten Mengen sind für 8 Stück.

Gemeinsam mit Brotsommelier Axel habe ich diese super fluffigen und leckeren Burger Buns gebacken. Den Vorteig könnt ihr am Tag vorher vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Die Kartoffeln könnt ihr auch vom Vortag verwenden oder frisch abkochen. Durch die Kartoffeln, das Öl und die Milch werden die Brötchen besonders saftig. Wir haben sie dann mit Sauce, Salat, roten Zwiebel und Crispy Chicken belegt.

Zutaten:

Vorteig

1 g Hefe (frisch)
100 g Weizenmehl (550)
100 g Wasser

Hauptteig

120 g Kartoffeln (gekocht)
400 g Weizenmehl (550)
30 g Zucker
10 g Salz
12 g Hefe (frisch)
60 g Sonnenblumenöl
125 g Milch

Zum Bestreichen

1 Eigelb
20 g Milch

Zubereitung

Vorteig

Verrühre die Hefe mit dem Mehl und Wasser, bis sich alles verbunden hat. Stelle den Vorteig abgedeckt für 12-16 Stunden in den Kühlschrank.

Wenn es schneller gehen soll, kannst du den Vorteig auch für etwa 6 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig

Reibe die Kartoffeln und gib sie mit den übrigen Zutaten und dem Vorteig in die Küchenmaschine. Knete alles bei niedriger Stufe 1 für 4 Minuten, stelle die Maschine dann auf Stufe 2 und knete den Teig für weitere 8 Minuten. Nimm den Teig aus der Schüssel, forme ihn zu einer Kugel und lasse ihn dann abgedeckt für 15 Minuten entspannen.

Brötchen formen

Teile den Teig in gleich große Portionen (je 110 g) und forme sie zu glatten Kugeln. Lege sie mit ausreichend Abstand auf ein Backblech mit Dauerbackfolie. Lasse sie an einem warmen, feuchten Ort oder im Backofen bei Gärstufe für etwa 30 Minuten aufgehen.

Wenn du keinen Dampfbackofen besitzt, kannst du auch einen Topf mit kochendem Wasser mit in den kalten Ofen stellen und die Buns darin aufgehen lassen.

Ofen vorheizen

Heize den Ofen auf 230 °C O/U vor.

undefined

Brötchen backen

Verrühre das Eigelb mit der Milch und bestreiche die Brötchen vorsichtig damit. Backe sie dann im vorgeheizten Ofen bei 230 °C O/U mit Dampfstufe 3 für 10-14 Minuten goldbraun. Besprühe sie nach Belieben direkt nach dem Backen fein mit Wasser, so glänzen sie noch schöner. Lasse sie kurz abkühlen, decke sie dann leicht ab und lasse sie vollständig abkühlen. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!