

Burger-Brötli

Zutaten: (für ca. 12 Brötli à 90 Gramm))

- 3 dl Milch, knapp handwarm
- 7 g Trockenhefe
- 550 g Mehl
- 50 g brauner Zucker
- 200 g weichkochende Kartoffeln **vom Vortag**, mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrückt
- nicht ganz 2 TL Salz
- 1 Ei verquirlt
- 80 g weiche Butter, in Würfel geschnitten
- 1 Eiweiss vermischt mit 2 EL Wasser und Salz zum Bestreichen der Brötli
- Sesam-Kerne zu Bestreuen der Brötli

Zubereitung:

Die Milch mit der Hefe, einem Esslöffel Zucker und einem Esslöffel Mehl gut verrühren und 15 Minuten stehen lassen.

Das Mehl mit dem Salz und dem Zucker mischen und die fein zerdrückten Kartoffeln, das Ei und die Milch-Hefe-Mischung dazugeben und zu einem Teig verkneten. Da der Teig recht feucht und klebrig ist, geht das am besten mit der Küchenmaschine. Dann portionenweise die Butter zugeben und ca. 10 Minuten lang zu einem gleichmässigen Teig verkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und in eine Schüssel geben. Die Schüssel mit einer Klarsichtfolie zudecken und den Teig etwa 90 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, kurz zusammenkneten, damit die Luft entweicht. Dann den Teig zu einem Rechteck ausrollen und von der schmalen Seite her wie eine Roulade aufrollen. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen.

Den Teig in 12 Stücke à je ca. 90 g teilen und die einzelnen Teigstücke zwischen den Handflächen zu gleichmässigen Kugeln formen.

Die Kugeln auf ein mit einem Backtrennpapier belegtes Blech legen. Mit Klarsichtfolie abdecken und die Brötli nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Das Eiweiss mit 2 Esslöffeln Wasser und etwas Salz mischen und damit die Brötli gleichmässig bestreichen. Nach Belieben Sesamkerne drüberstreuen.

Die Brötli für ca. 15 bis 20 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen schieben und goldbraun backen.

Quelle: Food-Blog Lady an pups