



Süßkartoffel-Brötchen mit Speck und Käse

Süßkartoffel-Brötchen mit Speck und Käse

Für 10 – 12 Stück

- 200 g Süßkartoffel-Püree
- 500 g Mehl Type 405
- 12 g Frischhefe
- 1 EL Honig
- 160 ml Milch, 3,5 % Fett, zimmerwarm
- 50 g weiche Butter
- 2 Eier, Größe M
- 13 g Meersalz
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- 2 EL Wasser
- 10–12 Scheiben Wildschweinspeck
- 200 g Raclette-Käse
- 10–12 Thymianzweige

So wird's gemacht

Süßkartoffel schälen, klein schneiden und in etwas Salzwasser gar kochen. Abschütten und pürieren. Etwas abkühlen lassen.

Alle Zutaten für den Hefeteig und das Püree in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt an einem warmen Ort ums Doppelte gehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus dem aufgegangenen Teig 10-12 gleichmäßige Kugeln formen und in eine Backform setzen. **Eigelb** und **Wasser** miteinander verrühren und Brötchen damit bestreichen. Für 15 Minuten im Backofen auf der mittleren Schiene backen.

Käse in 10-12 gleichgroße Stücke schneiden und **Speckscheiben** bereitlegen.

Die Backform herausnehmen und die heißen Brötchen gleich mit einem scharfen Messer oder einer Schere oben längs einschneiden.

Je eine **Speck-** und eine **Käsescheibe** in die Brötchen stecken und auf jedes einen **Thymianzweig** legen. Nochmals gut 8-10 Minuten backen und gleich servieren.