

Dinkelvollkornbrötchen gebacken in der Mini-Kuchenform von Pampered Chef®



Abbildung I Mini-Kuchenform Mini-Brötchenform von Pampered Chef

Zutaten:

250 g Dinkelkörner

150 g Dinkelmehl Type 1050

20 g Hefe

50 g Sonnenblumenkerne

10 g Sesam

30 g Kürbiskerne

25 g ganze Haselnüsse

140 g Buttermilch

95 g Wasser

1,5 TL Salz

Zubereitung:

Dinkelkörner in den Thermomix® geben und 40 Sekunden/Stufe 10 zu Mehl mahlen

Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe den Teig kneten lassen

Teigling in eine Glasschüssel füllen und abgedeckt 1 Stunde ruhen lassen

Danach den Teigling in 8 gleichgroße Stücke teilen und rundschleifen und in Form bringen und in die Mini-Kuchenform von Pampered Chef® legen.

Die Teiglinge noch mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und ein Muster einschneiden

Den Deckel Keep&Carry auflegen und die Teiglinge nochmals 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Danach die Form in den kalten Backofen/Rost/2 Einschubfach/ Umluft/200°C/ca. 15 Minuten backen. Solange backen bis die Brötchen die richtige Farbe angenommen haben.

Bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Nach dem backen die Brötchen sofort aus der Form auf das Kuchengitter zum Abkühlen geben.