

Brötchen mit Körnermix aus der Mini-/Kuchen/Brötchen Kastenform von Pampered Chef®



Abbildung 1 Brötchen aus der Mini-Kastenform von Pampered Chef

Zubereitung:

330 g Wasser

½ Hefewürfel

1 TL Ahornsirup

420 g Weizenmehl Type 550

80 g Weizenvollkornmehl

2 EL Rapsöl

1,5 TL Salz

60 g Körnermix

Etwas Gold Leinsamen zum Bestreuen

Zubereitung:

Löse die Hefe im Wasser auf – Thermomix® 2 Minuten/37°C/Stufe 2

Füge nun die restlichen Zutaten hinzu (außer Gold-Leinsamen) und lasse den Thermomix®

4 Minuten/Teigknetstufe kneten.

Forme aus dem Teigling 8 gleichmäßige Brötchen und lege diese in die mit Rapsöl gefettete Mini-Kastenform von Pamperedchef®. Lege den Deckel Kepp & Carry auf die Form und lasse die Brötchen über Nacht im Kühlschrank ruhen (du kannst die Brötchen auch 1 Stunde bei Zimmertemperatur abgedeckt ruhen lassen und dann backen).

Dein Backofen auf 200°/Ober-/Unterhitze stellen/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn dein Backofen liefert ein anderes Ergebnis als meiner.

Die Brötchen sind dann fertig, wenn sie Goldgelb gebacken sind.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Deine

Martina Ziehl mit Pamperedchef®

Mein Rezeptheft GenussZone: www.martinaziehl.de

Viele weitere leckere Rezepte: www.martinaziehlmitpamperedchef.de

Mein Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de