

4 Buttermilchbrote aus der Mini-Kastenform (ehemals 4er Zauberkästchen) von Pampered Chef®



Abbildung 1 4 kleine Buttermilchbrote aus der 4er Mini-Kastenform von Pampered Chef

Zutaten:

500 g Buttermilch

30 g frische Hefe

400 g Weizenmehl Type 1050

400 g Dinkelmehl Type 1050

2,5 TL Salz

70 g Wasser

1 Messerspitze Brotgewürz optional

15 g Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne optional

Zubereitung:

Buttermilch und Hefe in den Thermomix® geben und 3 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen

Restliche Zutaten hinzufügen und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten

Sollten Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne mit in den Teig kommen, dann diese erst in der letzten Minute durch die Deckelöffnung hineingeben

Den Mini-Zauberkasten nun mit einem Silikonpinsel mit Rapsöl fein auspinseln

Den Teigling nach dem kneten auf die mit Mehl aus dem Streufix fein bemehlte Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 4 gleichgroße Stücke teilen.

Die Teiglinge nun falten und in Form bringen und in die Stoneware legen und mit Mehl aus dem Streufix hauchfein bemehlen und mit einem kleinen Messer verschiedene Muster einritzen.

Die Teiglinge nun abgedeckt 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Zauberkasten in den kalten aufheizenden Backofen geben – 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 50-55 Minuten backen

Bitte bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Die Brote auf dem Auskühlgitter/Kuchengitter von Pampered Chef® abkühlen lassen

Ich wünsche gutes Gelingen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

www.ziehl.shop-pamperedchef.de