

## Buttermilch-Joghurt-Brötchen aus der Mini-Kuchenform von Pampered Chef®

oder der Brownieform sowie aus dem Grundset



### Zutaten:

150 g Milch

150 g Buttermilch

1 Würfel Hefe

100 g griechischer Joghurt

600 g Weizenmehl Type 405 oder 550

2 TL Salz

1 Prise Zucker

### Zubereitung:

Milch, Buttermilch und Hefe in den Thermomix® geben **und 2 Minuten/37°C/Stufe 2** verrühren.

Joghurt, Mehl, Salz und Zucker hinzufügen und **3 Minuten/Teigknetstufe** kneten.

Teig auf die mit dem Streufix leicht bemehlte Teigunterlage geben und 8 Stücke a 85 g abstechen und auf der Teigunterlage zu schönen Teiglingen schleifen (rund wirken) – bei mir gab es noch 4 weitere Brötchen die ich dann im Grundset ausgebacken habe.

Die Teiglinge auf der Teigunterlage liegen lassen...obenauf auch leicht mit Mehl bestäuben und ein sauberes Geschirrhandtuch darüberlegen und die Teiglinge ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Danach die Teiglinge nochmals leicht einschlagen und in die Mini-Kuchenform (Brötchenform) von Pampered Chef® legen und mit einem scharfen Messer ein Muster einschneiden. Den Deckel Kepp & Carry auflegen und die Brötchen nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Deckel nach der Ruhezeit abnehmen und die Mini Kuchenform in den kalten Backofen einschieben.

**Kalter Backofen/240 °C/Ober/-Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 20-25 Minuten/bleibe auf Augenkontakt**

Die 4 restlichen Teiglinge die im Grundset gebacken werden – in die mit Mehl bestäubte große Ofenhexe® legen, ein Muster in die Teiglinge schneiden oder mit einem Brötchenstempel ein Muster eindrücken und den Zauberstein als Deckel auflegen.

Auch hier, in den **kalten Backofen einschieben/240°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 25-30 Minuten goldgelb backen.**

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®