

Brötchen mit Übernachtgare zubereitet im Grundset von Pampered Chef®

12 Stück



12 Brötchen zubereitet im Grundset (große Ofenhexe®&Zauberstein) von Pampered Chef®

Zutaten:

- 320 g lauwarmes Wasser
- 5 g frische Hefe (ohne Übernachtgare 20 g Hefe)
- 200 g Dinkelmehl Type 1050
- 300 g Weizenmehl Type 550
- 2 TL Salz
- 2 TL Zuckerrübensirup
- 50 g Leinsamen
- 40 g Sonnenblumenkerne
- Körnermischung fürs Brötchen Topping

Zubereitung:

- Wasser und Hefe in den Thermomix® geben und 3 Minuten/37°C/Stufe 2 verrühren
- Die restlichen Zutaten hinzufügen (außer der Körnermischung) und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.
- Den Teig auf die mit dem Streufix leicht bemehlte Teigunterlage geben und zu 12 gleichgroßen Teiglingen mit dem Nylonmesser schneiden und die Brötchen rund wirken/schleifen.
- Richte dir nun einen tiefen Teller mit Wasser und einen Teller mit der Körnermischung. Tunke die Teiglinge zuerst ins Wasser und dann wälze das Brötchen in der Körnermischung.
- Danach gibst du die Brötchen-Teiglinge in die gefettete (hauchfein Rapsöl) große rechteckige Ofenhexe® von Pampered Chef®
- Nun legst du den Zauberstein als Deckel auf deine Ofenhexe® und gibst es in deinen Kühlschrank.

Nach circa 12 Stunden hatte der Teig genug Zeit um zu Ruhen und Gehen und du gibst das Grundset nach 15 Minuten Akklimatisierung Zeit in den kalten Backofen.

230°C Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 40 Minuten mit aufgelegten Zauberstein als Deckel

Bitte bleibe auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis. Die Brötchen sollten Goldgelb aussehen.

Nach dem Backen die Brötchen sofort aus der Ofenhexe® entnehmen und auf dem Kuchengitter von Pampered Chef® ausdampfen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Tipp:

Solltest du keine Zeit haben die Brötchen über einen langen Zeitraum ruhen zu lassen, dann verwende 20 g Hefe und lasse den Teig 1 Stunde ruhen und verarbeite dann die Brötchen wie oben angegeben.