

Übernacht-Knusperstangen gebacken auf dem großen Ofenzauberer von Pampered Chef®



Knusperstangen selber backen auf dem großem Ofenzauberer von PC

Zutaten:

1 Becher Buttermilch (500 ml)

4 g frische Hefe

5 g Zuckerrübensirup

470 g Dinkelmehl Type 630

120 g Roggenmehl Type 997

2 TL Salz

Körnermix für das Topping – optional

Zubereitung:

Buttermilch, Hefe und Zuckerrübensirup in den Mixtopf geben

Thermomix® 2 Minuten/37°C/Stufe 2

Bosch Cookit® Universalmesser/2 Minuten/37°C/Stufe 5

Restliche Zutaten außer dem Körnermix hinzugeben

Thermomix® 5 Minuten/Teigknetstufe

Bosch Cookit® Universalmesser 5 Minuten/Stufe 18

Den Teig aus dem Mixtopf entnehmen und in einer Glasschüssel abgedeckt mit dem Stretchfit in den Kühlschrank stellen und Overnight ruhen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage geben und 10 gleichgroße Stücke mit dem Nylonmesser von Pampered Chef® abschneiden und in Form bringen und die Stangen in sich drehen/zwirbeln.

Jede Stange mit Wasser bepinseln - die Körner auf einen flachen Teller geben und die befeuchteten Stangen darin wälzen.

Fette deinen Ofenzauberer leicht ein und bemehle diesen etwas mit Mehl aus dem Streufix und lege die Knusperstangen Teiglinge darauf.

Schiebe den Ofenzauberer in den kalten Backofen ein.

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 25-30 Minuten

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

Nach dem Backen die Brötchen auf das Kuchengitter mit Füßen geben und darauf gut abkühlen lassen.

Dieses Rezept ist in Anlehnung an ein Rezept von meiner lieben Kollegin Kerstin Schall.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Pampered Chef® Onlineshop von Martina Ziehl – www.pamperedchef.eu/ziehl

Folgende Pampered Chef® Produkte kamen für dieses Rezept zum Einsatz:

Großer Ofenzauberer Pampered Chef®

Kuchengitter

Nylonmesser

Teigunterlage

Silikonpinsel

Glasschüssel 3er Satz

Stretchfit

Streufix