

Ayran-Brötchen

Teig:

400 g Weizenmehl 550

10 g Hefe

250 ml Ayran

1 TL Honig

30 g Butter

7 g Salz

etwas Ayran zum Bestreichen



Zubereitung:

Ayran, Hefe und Honig verrühren. (Thermomix: 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Restliche Zutaten außer der Butter zugeben und verkneten (Thermomix: 3 min./Teigknetstufe). Danach die weiche Butter zugeben und nochmals 2 Min. unterkneten.

Den Teig in die geölte große Nixe legen und ca. 45 Min. ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Danach den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und gleich große Brötchen formen und in die bemehlte rechteckige Ofenhexe legen. Mit dem Zauberstein oder Stretch-fit abdecken und ca. 1 h an einem warmen Ort gehen lassen.

Nun die Brötchen mit Ayran bestreichen und 2-3 x einschneiden. Die Brötchen in den auf 250°C vorgeheizten Ofen schieben und in ca. 20-25 min. fertigbacken, dabei den Ofen sofort auf 210 °C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, große Nixe, rechteckige Ofenhexe, Stretch-Fit groß - rechteckig

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN