

# Malz-Karotten-Brötchen

## Teig:

70 g Karotten  
100 g Malzbier  
100 g Wasser  
3 g Hefe  
1 TL Roggen ASG aus dem Kühlschrank  
oder Trockensauerteigpulver  
100 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Roggenmehl Typ 1150  
200 g Weizenmehl 550  
100 g Magerquark  
25 g Leinsamen  
1 TL Malzmehl  
1,5 TL Salz  
10g Butter



## Zubereitung:

Karotten im Mixtopf 3 Sekunden bei Stufe 7 zerkleinern und umfüllen. Malzbier, Wasser und Hefe im Mixtopf 2 Min., 37 Grad, Stufe 2 auflösen. Alle Mehle, ASG, Quark, Leinsamen, Backmalz, Salz und Butter hinzufügen und 3 Min. per Teigknetstufe kneten. Teig auf bemehlter Teigunterlage mehrmals falten und in 8 gleiche Teile teilen (bei mir ca. 102 g pro Teil). In die Minikuchenform von Pampered Chef legen. Mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Morgen 30 Minuten vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.

Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 230°C vorheizen. Brötchen auf dem Rost, unterste Schiene, für 20-25 Min. knusprig backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Minikuchenform, Keep & Carry, Kuchengitter, Packs an Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN