

Pain mixte mit Ayrans

Teig:

250 g Ayrans
150 g Wasser
1 TL Rübennkraut
3 g frische Hefe
1 TL Roggen-ASG aus dem Kühlschrank
250 g Weizenmehl Typ 550
150 g Weizenmehl Typ 1050
150 g Roggenmehl Typ 1150
10 g Salz

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden,
einfach weglassen!



Zubereitung:

Hefe in Ayrans, Wasser und Rübennkraut auflösen. (Thermomix 2 min./37 °C/Stufe 2). Restliche Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig verkneten. (Thermomix 3 Min. Teigknetstufe).

Den recht klebrigen Teig auf die Teigunterlage geben und in 8 Teile teilen und rund - und langwirken. In die bemehlte rechteckige Ofenhexe legen und mit dem Stretch-Fit abdecken. 10 h oder über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen aklimatisieren lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Brötchen einschneiden und unter kräftigem Schwaden in den Ofen schieben und in ca. 20-25 min. fertigbacken, dabei den Ofen auf 210 °C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, rechteckige Ofenhexe (groß), Stretch-fit

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN