

Rotkorn-Vollkorn- Brötchen „Im Saatenschlafrock“

Teig:

500 g Rotkorn-Vollkornmehl

350 ml Wasser

9 g Hefe

10 g Salz

100 g Saatenmischung zum Wälzen (bei mir Sesam, Leinsamen hell und dunkel, Sonnenblumenkerne, Buchweizen)



Zubereitung:

Hefe in Wasser auflösen 2 Minuten/37°C/Stufe 2 auflösen. Restliche Zutaten bis auf die Saatenmischung zufügen und 3 Minuten in der Teigknetstufe kneten. Teig auf der Teigunterlage in acht gleich große Teiglinge abstechen (ca. 112g) und zu Brötchen formen. Die kompletten Teiglinge jeweils in kaltes Wasser tunken und anschließend rundum in der Saatenmischung wälzen. In die Minikuchenform füllen, mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank garen. Am nächsten Morgen Brötchen 30 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze auf dem Rost unterste Schiene für ca. 25-30 Minuten backen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Minikuchenform, Keep & Carry, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

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

pamperedchef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN