

Kürbiskern- Ayrans-Brötchen

Zutaten:

250 ml Ayrans
5 g Hefe
1 TL Honig
200 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Weizenmehl Typ 1050
9 g Salz
150 g naturbelassene Steirische Kürbiskerne
30 g Butter

Chiasamen und Sonnenblumenkerne zum Bestreuen



Zubereitung:

Ayrans, Hefe und Honig 2 Minuten/37 Grad/Stufe 2 miteinander vermengen. Alle restlichen Zutaten bis auf die Butter zugeben und 3 Minuten in der Teigknetstufe kneten. Butter in Flöckchen zugeben und weitere 2 Minuten unterkneten. Teig auf bemehlter Teigunterlage mehrfach falten und in acht gleich große Teiglinge abstechen (ca. 98 g pro Stücke). Teiglinge in die Minikuchenform von Pamperedchef füllen, mit dem Silikonpinsel und etwas Wasser befeuchten, Saaten darauf bestreuen.

Mit dem Kepp & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Morgen Brötchen einschneiden und bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, während der Backofen bei 230 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizt.

Die Brötchen ca. 25 Minuten auf dem Rost in der untersten Schiene goldbraun backen und genießen!

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Minikuchenform, Keep & Carry, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN