

Frühstücksbrötchen „No-Knead“ aus der Minikuchenform

Zutaten:

300 ml Wasser
1 g frische Hefe (3 g falls keine LM
verwendet wird)
40 g Livieto Madre aus dem Kühlschrank
1 TL flüssiges Gerstenmalz oder Honig
380 g Weizenmehl 1050
1 TL Salz



Zubereitung:

In der großen Nixe Hefe und Malz im Wasser auflösen. Mehl und Salz zufügen und mit einem Mix' n' Scraper Schaber kurz durchrühren bis alles gut vermischt ist.

Danach gleichmäßig in die bemehlten oder mit Körner ausgestreuten Mulden der Mini-Kuchen Form füllen mit Mehl oder Körner bestreuen und mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen eine halbe Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und bei Zimmertemperatur stehen lassen bis der Ofen auf 250 Grad Temperatur aufgeheizt ist.

Temperatur auf 210 Grad zurückdrehen, kräftig schwaden und in ca. 20 Minuten knusprig backen.

Verwendete Produkte: Mini-Kuchen Form, Keep & Carry, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN