

Pumpkin Spice-Bröchen aus der Minikuchenform

Zutaten:

200g Bio-Hokkaido
250g Wasser
5 g Hefe
10 g Zuckerrübensirup
7 g Flohsamenschalenpulver
200 g Weizenmehl Typ 550
250 g Dinkelmehl Typ 630
1,5 TL Salz
1 gestr. TL Zimt (gemahlen)
1/2 TL Muskat (gemahlen)
1/2 TL Nelken (gemahlen)
1/2 TL Kardamom (gemahlen)
1/4 TL Ingwer (gemahlen)
20 g Butter



Zum Bestreuen: Kürbiskerne

Zubereitung:

Hokkaido in Stücken in den Mixtopf geben und 2 Sekunden Turbo-Stufe zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. Nochmals 2 Sekunden/Turbo-Stufe zerkleinern. Anschließend Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup zufügen und 3 Minuten, 37 Grad/Stufe 2 auflösen und vermischen. Flohsamenschalenpulver zufügen (nicht auf die Messermitte schütten) und 10 Sekunden bei Stufe 1 vermengen. Nun 10 Minuten bei geschlossenem Mixtopfdeckel quellen lassen. Danach restliche Zutaten bis auf die Butter zufügen und 3 Minuten in der Teigknetstufe kneten. Butter zufügen, nochmals 2 Minuten unterkneten.

Den klebrigen Teig auf einer leicht bemehlten Teigunterlage in 8 gleich große Teiglinge teilen (ca. 120g). Minikuchenform von Pamperedchef mit Kürbiskernen ausstreuen und Teiglinge einfüllen. Die Oberfläche leicht anfeuchten, Kürbiskerne draufstreuen und etwas andrücken. Mit dem Keep & Carry abdecken und über Nacht im Kühlschrank garen.

Am nächsten Morgen Brötchen bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen. Währenddessen Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 230 Grad vorheizen. Minikuchenform ohne Deckel auf dem Rost auf der untersten Schiene für ca. 25 Minuten goldbraun backen. Anschließend einzelne Brötchen auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen!

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered**chef**
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN