Sevi´s geröstete Wecken aus der Minikuchenform

Zutaten:

Altbrot-Quellstück:
50 g Altbrot, geröstet und fein gemahlen
100 g kochendes Wasser

Altbrot und Wasser mischen und abgedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Hauptteig

Altbrot-Quellstück
180 g Weizenmehl 550
100 g Hartweizenmehl
110 g Roggenvollkornmehl
150 g Wasser
150 g Milch
4 g frische Hefe
5 g flüssiges Gerstenmalz inaktiv
10 g Salz
14 g Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten verkneten. (Thermomix: 5 Min./Teigknetstufe). Der Teig ist recht klebrig und daher kommen hier bei mir immer die Edelstahl-Portionierer von Pampered Chef zum Einsatz. Die Hände bleiben sauber und der Teig löst sich total schön ohne Kleckerei ab.

Mit dem großen Edelstahl-Portionierer den Teig in die Minikuchenform portionieren und mit dem Mix´n´Scraper glattstreichen. Nach Gusto mit Saaten bestreuen und bis zum nächsten Morgen abgedeckt mit dem Keep & Carry im Kühlschrank lagern. Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank holen und akklimatisieren lassen bis der Ofen auf 230°Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist (feuerfeste Form mit aufheizen). Minikuchenform in den Ofen stellen und ein paar Eiswürfel in die feuerfeste Form zum schwaden geben. Nach 10 min. Ofentüre weit öffnen und Dampf ablassen dann nochmal 10-12 min. bis zur gewünschten Bräunung weiterbacken.

Verwendete Produkte: grosser Edelstahlportionierer, Minikuchenform, Keep & Carry, Mix´n´Scraper

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN