

Haferzöpfe aus der Minikuchenform

Zutaten:

Zutaten für das Brühstück:

100 g kernige Haferflocken

13 g Salz

200 g Wasser

Hauptteig:

235 g Milch

5 g frische Hefe

200 g Weizenmehl 1050

110 g Weizenmehl 550

100 g Dinkelvollkornmehl

25 g Butter in kleinen Stückchen



Zubereitung:

Zubereitung Brühstück: Haferflocken in einer Pfanne anrösten und in eine Elfe geben. Salz zufügen und mit kochendem Wasser übergießen und verrühren. Jetzt mindestens 1h abgedeckt auskühlen lassen.

Alle Zutaten außer der Butter 3 min. langsam und 4 min. schneller verkneten.

Dann die Butter in kleinen Stückchen dazugeben und einarbeiten.

Den Teig in 24 Stücke teilen und daraus 8 Zöpfe flechten. Die Zöpfe in die Minikuchenform legen und mit dem Keep & Carry abdecken und bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank lagern. Am nächsten Morgen akklimatisieren lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Beim einschießen kräftig schwaden, Temperatur auf 210°C zurückdrehen und in 20 bis 25 min. fertigbacken. Lecker!

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN