

Haferzöpfe

Zutaten für das Brühstück:

100 g kernige Haferflocken

13 g Salz

200 g Wasser

Hauptteig:

Brühstück

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.

Hauptteig: 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 Minikuchen-Form legen und mit dem Keep & Carry abdecken und bis zum nächsten Morgen im Kühlschrank lagern.

Am nächsten Morgen akklimatisieren lassen bis der Backofen auf 250°C aufgeheizt ist. Beim einschließen kräftig schwaden und Temperatur auf 210°C zurückdrehen und in 20-25 min. fertigbacken.

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

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid

Weidenstraße 8

74182 Obersulm

Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN