

Schnelle Minibrote aus der Mini-Kastenform

Teig:

300 g Buttermilch
150 g Wasser
1 TL Honig
20 g Hefe
3 g Flohsamenschalenpulver
500 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Roggenmehl Typ 1150
12 g Salz
10 g Butter



Zubereitung:

Buttermilch, Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 1 Min./37°C/Stufe 2,5 erwärmen. Flohsamenschalenpulver dazugeben kurz Klümpchen frei verrühren. 10 min. quellen lassen.

Die restlichen Zutaten außer der Butter zufügen und 1,5 min. Teigknetstufe. Danach die Butter kurz in 1 Min. unterkneten.

Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und in 4 gleich große Teile teilen und rund und lang formen. Die Mini Kastenform fetten oder mit Saaten ausstreuen und die Brote in die Mulden legen. Die Brote in der Mini Kastenform an einem warmen Ort so lange (ca. 30-60 Minuten) aufgehen lassen, bis sie sich mindestens um die Hälfte vergrößert haben. Dabei den Backofen auf 260°C vorheizen.

Sodann die Form in den Backofen stellen. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in 35-40 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Brote sofort aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Mini Kastenform, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN