

Brötchen

(Eigenkreation)

*475 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630, 10 g Salz,
25 g Gerstenmalzmehl, 1 TL Backmalz,
275 g Wasser
20 g Hefe
1 TL Agavendicksaft
20 g Kokosfett (Palmin Soft) oder Schmalz*

*Wasser, Hefe und Agavendicksaft in den Thermomix bei 37° C /
Stufe 2 / 3 Minuten verrühren*

*Anderen Zutaten dann hinzufügen außer das Fett und für 1 Minute
bei Teigknetstufe verrühren*

Fett dazugeben und für weitere 3 Minuten / Teigknetstufe vermengen

30 Minuten im Thermi belassen

dann nochmals 1 Minuten / Teigknetstufe verrühren -

*herausholen und zu 100 g abwiegen - die Teigstücke „schleifen“ - auf
ein Lochgitter legen und mit dem Teigdrücker das Muster aufdrücken*

abdecken und für ca. 40 Minuten gehen lassen -

(wer will, kann auch Mohn oder ähnliches drüberstreuen)

*den Backofen aufheizen - für ein feuchtes Klima im Ofen eine kleine
Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen.*

*Die Teiglinge mit Wasser benetzen und in den Ofen schieben -
nochmals gut schwaden...*

*für ca. 25 Minuten (je nach Backofen) knusprig braun backen - nach
dem Backen die Oberfläche mit Stärkewasser
(Speisestärke und Wasser) einpinseln*

Schmecken sehr gut!