

Körnerbrötchen aus der Mini-Kuchenform

Zutaten:

100 ml Milch
90 ml Wasser
3 g frische Hefe
1 TL braunen Zucker
1 „knappe“ TL Salz
220 g Mehl Typ 550
100 g Mehl Typ 1150
½ TL Trockensauerteigpulver
10 g Sonnenblumenkerne
10 g Sesam
10 g Kürbiskerne

Zubereitung:

Das Wasser mit der Hefe, dem Zucker und der Milch auf 37 Grad für 2 Min / Stufe 1 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und den Teig für 5 Min kneten.

Danach den Teig auf die Teigunterlage geben, mit dem Nylonmesser 8 Teile daraus schneiden und kleine Brötchen formen.

Die Rohlinge in die nicht gefettete Form legen, von oben bemehlen und einschneiden.

Dann den Keep & Carry Deckel aufsetzen und alles über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen den Deckel abnehmen und den Backofen auf 220 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann auf der „mittleren“ Schiene für 25-27 Min, je nach Bräunungsgrad, fertig backen.

Wer keine Körner mag kann sie einfach weg lassen.

Viel Spaß beim nachbacken wünscht Euch Judith ☺