

## Oscar-Brötchen aus der Brownieform von Pampered Chef



Abbildung 1 Oscar-Brötchen aus der Pampered Chef Brownieform

### Zutaten:

500 g Wasser

10 g frische Hefe

1 TL brauner Zucker

200g Roggenmehl Typ 1150

250 g Weizenmehl Typ 1050

300 g Weizenmehl Typ 405

2 TL Salz

2 EL Sesam

2 EL Leinsamen

2 EL Sonnenblumenkerne

### Zubereitung:

Hefe mit dem Zucker im Thermomix bei 37°/3 Minuten auflösen

Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen

Den Teigling in einer Schüssel mindestens 45 Minuten ruhen lassen (abdecken, damit der Teig nicht austrocknet)

Nun den Teigling falten und danach in 12 Stücke je ca. 110 g schneiden (Nylonmesser benutzen auf der Teigunterlage) Die Teiglinge nun zu Brötchen schleifen und formen.

In die Brownieform legen und mit einem scharfen Messerchen einschneiden.

In den kalten Backofen geben 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 30 Minuten backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Gutes Gelingen.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft.**

**Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**