

## Weltmeisterbrötchen aus der Brownieform von Pampered Chef



Abbildung 1 Weltmeisterbrötchen gebacken in der Brownieform von Pampered Chef®

### Folgende Zutaten benötigst du:

270 g Weizenmehl (Typ 550)

50 g Dinkelvollkornmehl

50 g Roggenmehl (Typ 1150)

200 g Wasser

70 g Joghurt

75 g Natur-Sauerteig – gerne auch 1 Beutel Sauerteig von Seitenbacher

5 g Hefe

2 TL Öl

2 TL Salz

10 g Honig

je 1 EL Sonnenblumenkerne, feine Haferflocken, Kürbiskerne

je 1,5 EL Sesam & Mohn (zum Bestreuen)

Mehl zum Bestreuen aus dem Streufix

### Zubereitung:

Löse das Wasser mit der Hefe auf 2 Minuten/37°C/Stufe2

Gebe die restlichen Zutaten hinzu (außer die Saaten die du zum bestreuen benötigst) und knete 5 Minuten/Teigknetstufe

Nun die Teiglinge in 12 Stücke teilen und in die Brownieform geben – die Teiglinge mit Wasser befeuchten und einschneiden und die Saaten aufstreuen. Deckel Keep&Carry auflegen und mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

Dein Backofen auf 230°C einstellen/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 25 Minuten backen (Deckel beim Backen natürlich abnehmen 😊)

Nach dem backen sofort aus der Brownieform rausholen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Viel Spaß beim nachbacken.

Eure Martina Zieh mit Pampered Chef – Beraterin aus Leidenschaft für die Produkte von Pampered Chef.

Meinen Onlineshop findest du hier: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)

Zu diesem Rezept gibt es einen Film den du dir bei YouTube anschauen kannst:

<https://www.youtube.com/watch?v=Mraxg8u3EZ8>