

Übernacht-Brötchen aus der Mini-Kuchenform-/Brötchenform von Pampered Chef®



Brötchen mit Übernachtgare aus der Brötchenform von Pampered Chef und dem passenden Deckel Keep & Carry

Zutaten:

200 g Buttermilch

100 g Wasser

5 g frische Hefe

10 g Zuckerrübensirup

100 g Weizenmehl 1050

320 g Weizenmehl 550

1 TL Salz

1 EL Goldsesam, 1 EL Sesam & 1 EL Sonnenblumenkerne

1 Schälchen Wasser zum Befeuchten der Teiglinge

Zubereitung:

Buttermilch, Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup in den Thermomix® geben und

3 Minuten/37°C/Stufe 2 verrühren.

Restliche Zutaten außer den Kernen für das Topping in den Mixtopf geben und

5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen.

Den Teigling auf die mit dem Streufix bemehlte Teigunterlage von Pampered Chef® geben und mit dem Nylonmesser 8 gleichgroße Stücke abschneiden. Die kleinen Teiglinge nun auf der Teigunterlage/Backmatte schleifen und zu kleinen Brötchen formen.

Die Teiglinge nun nacheinander in das Schälchen Wasser tunken und danach in der Kernmischung wälzen.

Die Mini-Kuchenform mit etwas Mehl ausstreuen und die Brötchen Teiglinge mit einem scharfen Messer einschneiden und in die Form legen – am besten du verschließt die Mini-Brötchenform nun mit dem passenden Deckel Keep&Carry und gibst es dann zur Übernachtruhe in den Kühlschrank.

Nach ca. 8-12 Stunden sind die Brötchen wunderbar aufgegangen und du kannst die Form (ohne Deckel) in den kalten Backofen stellen.

230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 25 Minuten backen. Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis. Die Brötchen sollten Goldgelb gebacken sein.

Nach dem Backen die Brötchen sofort aus der Form entnehmen und auf dem Kuchengitter/Auskühlgitter von Pampered Chef® rundherum abdampfen lassen.

Viel Spaß beim Nachbacken.

Martina Ziehl mit Pampered Chef®

Folgende Produkte habe ich für dieses Rezept verwendet:

Mini-Kuchenform Pampered Chef®

Streufix

Teigunterlage

Nylonmesser

Silikonhandschuhe

Kuchengitter