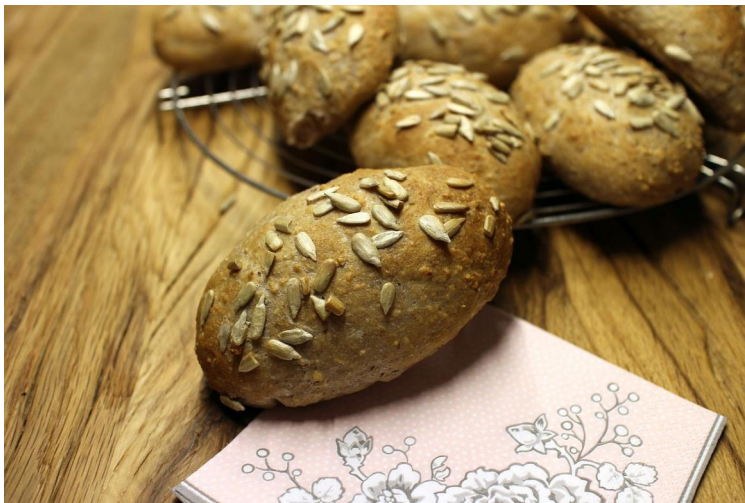


Gourmet-Brötli



Rezept

1. Haselnüsse, Baumnuskerne, Haferflocken und Sonnenblumenkerne **2 Sekunden / Stufe 8** zerkleinern.
2. Mehl, Hefe, Malz, Zucker und Salz zugeben und **2 Sekunden / Stufe 4** mischen.
3. Wasser zugeben und **2 Minuten / Teigstufe** kneten.
4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, mit einem feuchten Tuch bedecken und auf das Doppelte gehen lassen.
5. Aus dem aufgegangenen Teig 10 Teiglinge à ca. 82 Gramm abwiegen und länglich formen.
6. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.
7. Die Brötchen nun mit Wasser bepinseln und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
8. Den Ofen auf 200 ° Umluft vorheizen.

Backen

1. Die Brötchen in der unteren Hälfte in den Ofen schieben, den Ofen auf 180° Umluft runterschalten und ca. 18 Minuten backen.

Zutaten

Für 10 Stück

40 g Haselnuskerne
40 g Baumnuskerne
30 g Haferflocken
30 g Sonnenblumenkerne
160 g Ruchmehl
200 g Weissmehl
20 g Frischhefe
2 TL Malz
1 TL Zucker
1,5 TL Salz
290-300 g Wasser, lauwarm
zusätzlich einige Sonnenblumenkerne zum Bestreuen