

Marroni-Brötli



Diese leicht süsslichen Brötchen schmecken besonders gut mit Butter & Käse.

Rezept

1. Vollkornmehl, Ruchmehl, Salz, Hefe, Malz und Vermicelle **3 Sekunden / Stufe 7** mischen.
2. Milch und Wasser zugeben und **3 Minuten / Teigstufe** kneten.
3. Je nach Feuchtigkeit des Teiges noch etwas mehr Wasser zugeben.
4. Die vorgegarten Marroni entweder von Hand untermengen (dann habt ihr noch grosse Stücke), oder durch die Deckelöffnung in den Mixtopf zugeben und nochmals **1 Minute / Teigstufe** kneten.
5. Den Teig in eine Schüssel umfüllen & zugedeckt um das Doppelte gehen lassen.
6. Aus dem Teig 12 Stücke à ca. 102 g abwägen, rund formen.
7. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Steamer nochmals ca.25 Minuten aufgehen lassen.
8. Nun den Ofen auf 200° Ober-Unterhitze vorheizen
9. Die Brötchen mit etwas Wasser benetzen

Backen

1. Die Brötchen in der unteren Hälfte des auf 200° vorgeheizten Ofens ca.17 Minuten backen.

Zutaten

Für 12 Stück

150 g Vollkornmehl
350 g Ruchmehl
1,5 TL Salz
20 g Frischhefe
1 TL Malz
120 g Vermicelle (Marroni Püree)
150 g Milch
150 g Wasser, lauwarm
200 g Marroni, vorgegart