schnelle Brötchen

Zutaten:

220 g Wasser, kalt
150 g Malzbier, kalt
1 TL Zucker
5- 10 g frische Hefe
650 g Dinkelmehl Type 630 / Weizenmehl 550
12 g Salz
20 g Olivenöl

Zubereitung:

Alle Zutaten 2 Minuten verkneten und den Teig abgedeckt ca. 1,5 bis 2 St. ruhen lassen. Teiglinge á ca. 50g portionieren und zu Brötchen straff rundschleifen. Abgedeckt, bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Nach Wunsch einschneiden und im gut vorgeheizten Ofen bei 230°C ca. 10 bis 13 Minuten mit Schwaden backen.

Gutes Gelingen

Julia Braun
Thermomix® Gruppenleitung
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Tel. 0151 404 709 22
www.genuss-kochstudio.de
julia@genuss-kochstudio.de

fb.me/juliaskochstudio
julias.kochstudio.kirchberg
www.pamperedchef.eu/Juliashobby