Rezept

Mehrkornbrötchen - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Mehrkornbrötchen - Rezept für den Brotbackautomat, am 12.10.2024

Zutaten

1 1/2 TL	Salz
50 g	Sauerteigpulver
260 g	Dinkelmehl Type 630
3 EL	Magermilchpulver
	Mehl für die Arbeitsfläche
1/2 EL	Roggenmalz
160 g	Roggenmehl Type 1150
150 g	gemahlene oder geschrotete Mehrkornmischung
1 TL	Trockenhefe

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 10 BRÖTCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. 350 ml Wasser sowie die restlichen Zutaten in die Backform des Backautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.

2. Teig entnehmen und kurz kneten. Teig in 10 Teiglinge teilen, rundwirken und langstoßen. Backblech mit Backpapier belegen. Brötchen darauf legen und 5 Min. ruhen lassen, dann etwas flacher drücken. Mit einem Tuch bedeckt 30 Min. ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

3. Vor dem Backen mit Wasser bestreichen und mit einem Messer einschneiden. 20-25 Min. backen (Mitte).