

Brötchenkranz über Nacht

(Auf der White Lady Pampered Chef®)

Diese Brötchen lassen sich wunderbar Abends vorbereiten und müssen am nächsten Tag nur noch in den Ofen geschoben werden.

Mit dem Thermomix:

Wasser zusammen mit der Hefe und dem Zucker bei 37° /3 Minuten/Stufe 1 rühren.

Dann die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben und bei weiteren 3 Minuten/Knetstufe alles zu einem Teig verarbeiten.

Ohne Thermomix:

Im warmen Wasser die Hefe und den Zucker auflösen. Dann alle restlichen Zutaten in die Schüssel geben und zu einem Brotteig verarbeiten.

Dann:

Den Teig auf der Backmatte mit Hilfe des Nylonmessers in 20 gleichmäßige Teile schneiden.

Mit Wasser bepinseln und mit Saaten bestreuen.

Wer gerne Käse mag, darf über alle Brötchen noch etwas Käse streuen.

Dann die Brötchen mit etwas Abstand auf die White Lady setzen und über Nacht kühl stellen.

Die White Lady in den kalten Ofen stellen und ca. 30–35 Minuten auf 210° Ober– Unterhitze backen.



Zutaten: 20 Stück

900 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

450 g Wasser

3 TL Salz

2 TL Zucker

2 EL Öl

Zum Bestreuen:

Haferflocken, Leinsamen,
Chiasamen, Sesam, Käse
ect.

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin

97453 Schonungen

Mobil: (01 72) 7 51 30 06

Email: lindner.claudi@yahoo.de

www.ofenfee.de

