

Knuspermuesli Brötchen 06.12.2023



Vorteig:

100 g lauwarmes Wasser, darin 8 g Zucker und 1 Päckchen Hefe auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

Zutaten:

Vorteig (also 50 g Weizenmehl, 100 g Wasser, 8 g Zucker)

220 g Buttermilch, lauwarm

323 g Weizenmehl

27 g Sesam

40 g Haferflocken weich

80 g Walnüsse grob zerkleinert

100 g Trockenpflaumen

30 g Kürbiskernen

8 gr Salz

Mueslizutaten: 140 g Knuspermuesli mit getrockneten Früchten, 27 g Olivenöl, 30 g Rohrzucker, 2 g Zimt
Extra Sesamsamen und/oder Sonnenblumenkerne für die Dekorierung

Stockgare: Zutaten und Vorteig mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Stockgare 120 Minuten. Zwischendurch ein- oder zweimal mit dem Teichschaber durchfalten.

Stückgare: Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und daraus etwa 12 Brötchen formen. Dies mit der Oberseite ins Wasser tauchen und in den Sesamsamen wälzen. Auf dem mit Backpapier aufgelegten Backblech legen und unser Frischhaltefolie 60 Minuten gehen lassen.

Backen: Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Backblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen, nach 10 Minuten auf 200° zurückdrehen und ohne Wasser weiter backen.

Backzeit insgesamt 24 Minuten.

Teigmasse: 1190 g (+ 20 g Sesam)