Kefir-Kruestchen

1. Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten in den Mixtopf geben. Die Zutaten in 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig etwa 90 Minuten gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
4. Den Teig zu einem länglichen Strang rollen. Die Rolle in 8 Brötchen teilen. Die Teiglinge zu Brötchen falten.
5. Einige Haferflocken in eine Schale geben. In eine weitere Schale etwas Wasser füllen. Die Teiglinge kurz in Wasser tauchen, dann in den Haferflocken wälzen. In der Ofenhexe verteilen
6. Die Brötchen tief einschneiden und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
7. Die Ofenhexe in den kalten Backofen auf das Rost unterste Schiene stellen. Mit dem Pizzastein abdecken.
   Die Temperatur auf 230 Grad stellen. 40 Minuten backen.
   Anschließend noch wenige Minuten ohne Zauberstein nachbräunen lassen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

TIPP: Die Brötchen können auch auf dem Ofenzauberer / Pizzastein oder auf der White Lady gebacken werden. Die Brötchen dann im vorgeheizten Ofen bei 220°C 20 Minuten backen.

Zutaten:

250 g Kefir

10 g Hefe

1 TL Zucker

100 g Wasser

1 TL Zuckerrübensirup

10 g Salz

50 g kernige Haferflocken

200 g Dinkelvollkornmehl

250 g Weizenmehl Type 550

Benoetigtes Material

Grundset

Zubereitungszeit

30 Minuten Vorbereitung

2 Stunden Gehzeit

Ca. 40 Minuten Backzeit

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de

INES.KOCHT.

PAMPERED CHEF
THERMOMIX
FOOD LOVER

Ines Wuttke
Selbständige Pampered Chef Beraterin
Blumenstraße 6/1
74638 Waldenburg
Tel. 07942 672 0551
Mail. info@ines-kocht.de