



Ayran Brötchen aus dem Grundset

Schwierigkeitsgrad



8 Brötchen



90 Minuten

Zutaten:

250 g	Ayran
50 g	Wasser
20 g	Hefe
1 TL	Honig
100 g	Dinkelmehl Typ 630
300 g	Weizenmehl Typ 405
100 g	Weizenmehl Typ 1050
2 TL	Olivöl
1 TL	Backmalz
1 TL	Salz

Zubereitung:

Ayran, Wasser, Honig und Hefe miteinander verrühren.

(Im Thermomix 3 Min./37 Grad/ Stufe 2)

Alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

(Im Thermomix 3 Min./ Teigstufe)

Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und abgedeckt 45-60 Minuten gehen lassen.

Grundset einfetten und leicht bemehlen.

Backofen auf 240 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Teig auf die Teigunterlage geben und in 8 gleich große Portionen teilen.

Jeden Teigling so lange falten und schleifen bis er Spannung bekommt.

In die Ofenhexe legen. Mehrfach einschneiden.

Mit allen Teiglingen so verfahren. Dann die Brötchen etwas mit Wasser bestreichen und den Deckel auflegen.

Im Backofen 30 Minuten backen, Deckel abnehmen und noch 5 Minuten bräunen.

Aus dem Grundset nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.