Mini- Kürbisbrote

Zutaten:

500 ml Wasser

1 TL Honig oder brauner Zucker

1/2 W. Hefe frisch

500 g Dinkelmehl 630

400 g Roggenvollkornmehl

350 g fein geriebener Kürbis

3 TL Salz

3 TL Sauerteigpulver

20 g dunkler Balsamico Essig

Zubereitung:

Wasser, Hefe und Honig oder Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37 Grad/St 2 erwärmen und in die große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen. Alle restlichen Zutaten dazu geben und 5 Minuten mit dem Handrührgerät (Knethaken) verkneten. Die Menge ist für den TM zu viel. Küchenmaschine oder Handrührgerät ist besser.

Die Edelstahl- Schüssel verschließen und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend den Teig auf die
bemehlte Teigunterlage geben und mit Hilfe des Nylonmessers in vier gleiche Teile teilen.

Die Mini- Kuchenform mit Backtrennmittel einfetten. Aus den Teilen vier kleine Laibe formen und in die Mulden der Mini-Kuchenform geben.

Die kleinen Brote mit dem Edelstahl- Streufix bemehlen.

Mit dem Mini- Schälmesser kann man nun verschiedene Muster einschneiden.

Die Mini- Kuchenform auf das Gitterrost in der untersten Schiene in den Ofen schieben. Erst jetzt den Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze anschalten und die Brote 1 Stunde backen.

Ihre Pampered Chef Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettensatt.de