

Körnerbrötchen über Nacht

Teig:

210 g Wasser, kalt
5 g frische Hefe
1 TL Honig
280 g Dinkelmehl Typ 630
50 g Dinkelvollkornmehl
60 g Roggenmehl Typ 1150
50 g Joghurt 3,5 %
1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Chia-Samen
1 EL Sesam
1 EL Kürbiskerne
1,5 TL Salz

Für die Form/zum Bestreuen:

Mohn, Sonnenblumenkerne,
Sesam



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Am Vorabend - **ca. 12-14 Stunden** vor dem Backen:

Honig und Hefe in kaltem Wasser auflösen.

(im TM: **2 min./Stufe 2**)

Übrige Teigzutaten einkneten.

(im TM: **4 min. Teigknetstufe**)

Die Mulden der Mini-Kuchenform jeweils mit ca. 1-2 TL Sonnenblumenkörnern befüllen.

Den Teig mit ggf. feuchten Händen gleichmäßig in die Mini-Kuchenform verteilen.

Kleinen Mix´n Scraper Schaber auf der Unterseite immer wieder befeuchten und den Teig damit glattstreichen, so dass er gleichmäßig in der Form liegt.

Jeden Teigling mit großzügig mit Mohn, Sesam und ggf. Sonnenblumenkernen bedecken.

Keep & Carry Deckel aufsetzen und den Teig **30 min.** bei Zimmertemperatur anspringen lassen.

Anschließend in den Kühlschrank stellen und dort **ca. 12-14 Stunden** gehen lassen.

Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank holen, Deckel abnehmen, einschneiden und **in den kalten Backofen stellen.**

Im nicht vorgeheizten Ofen bei **220 Grad** Ober/Unterhitze **ca. 30 min.** backen.

Aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.