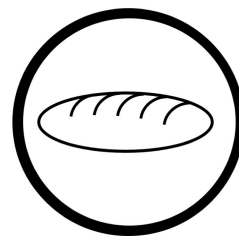


# Müesli Brötli



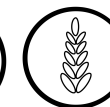
12 Brötli



Vorbereitung  
20 Minuten  
TM 10 Minuten



220°  
20 Min



Mit  
Weizen



Laktose  
frei



Thermomix®  
geeignetes Rezept

3.5dl Wasser  
0.5 Würfel Hefe  
½ EL Zucker

Wasser mit dem Zucker auf 37° erhitzen und die Hefe darin während 5 Minuten auflösen. Oder die Zutaten mit dem TM / 4 Minuten / bei 37° / auf Stufe 2 erwärmen.

100g Müesli Mischung  
450g Ruchmehl  
2.5 TL Salz

Die Müeslimischung und das Mehl mit dem Salz\* mischen und in einer Teigschüssel mit der Flüssigkeit verkneten von Hand oder mit einem Teigrührgerät 10 Minuten kneten lassen. Oder mit dem TM / 3 Minuten / mit der Teigfunktion verarbeiten.

Den Teig während mind. 2 Stunden bei Zimmer-Temperatur aufgehen lassen.\*\*

1EL Mehl

Den Teig in eine lange „Wurst“ formen und daraus 12 gleich grossen Stücke abstechen. Die Teigstücke nochmals mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Mit Mehl bestreuen und danach in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 220° ca. 20 Minuten knusperig backen.

\*Salz sollte beim aufgehen der Hefe nicht mit ihr in Verbindung gebracht werden. Die idealste Temperatur, Hefe aufgehen zu lassen, ist 37°.

\*\* Teig, welcher ruht, fühlt sich wohl, wenn er mit einem lauwarmen Küchentuch abgedeckt wird und nicht in der „Zugluft“ steht.

