

Brötchen

aus der gusseisernen Pfanne
schnelle Variante

ZUTATEN:

- 100 g Wasser
- 200 g (Butter-)Milch
- 15 g Germ
- 1 TL Honig
- 500 g Dinkelmehl
- 1,5 TL (Kräuter) Salz



ZUBEREITUNG:

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete daraus einen Teig. (TM: 3 Minuten/Knetstufe)
2. Lass den Teig mind. 1 h in einer Schüssel mit Deckel gehen.
3. Gib den Teig auf eine bemehlte Backmatte und teile 8-9 gleichmäßige Teiglinge. Falte und schleife die Brötchen und lasse sie ca. 30 Minuten gehen.
4. Stelle die Gusseisenpfanne (30 cm) in den Backofen (auf das Backofengitter/unterste Ebene) und heize diese ca. 30 Minuten auf 230 °C O/U vor.
5. Die heiße Pfanne mit Silikonhandschuhen aus dem Backofen holen. Bemehle den Boden mit Mehl.
6. Schneide ein Muster in die Teiglinge und setze diese in die Pfanne. (Achtung: Pfanne ist heiß!)
7. Backe die Brötchen ca. 25 - 30 Minuten bei 230°C O/U bis sie Goldbraun sind.
8. Lass die Brötchen nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen.

Tipp: Deine Brötchen werden durch das Aufheizen der Gusseisenpfanne besonders knusprig und gehen noch besser auf.



KOCHEN MIT

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix
www.kochenmitannemarie.at
kontakt@kochenmitannemarie.at

Brötchen

aus der gusseisernen Pfanne
mit langer Gehzeit

ZUTATEN:

100 g Wasser
200 g (Butter-)Milch
5 g Germ
1 TL Honig
500 g Dinkelmehl
1,5 TL (Kräuter) Salz



ZUBEREITUNG:

1. Gib alle Zutaten in eine Schüssel und knete daraus einen Teig.
(TM: 3 Minuten/Knetstufe)
2. Den Teig zugedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht gehen lassen.
(ca. 10-12 Stunden)
3. Gib den Teig auf eine bemehlte Backmatte und teile 8-9 gleichmäßige Teiglinge.
Falte und schleife die Brötchen und lasse sie ca. 30 Minuten gehen.
4. Stelle die Gusseisenpfanne (30 cm) in den Backofen (auf das Backofengitter/
unterste Ebene) und heize diese ca. 30 Minuten auf 230 °C O/U vor.
5. Die heiße Pfanne mit Silikonhandschuhen aus dem Backofen holen.
6. Bemehle den Boden mit Mehl.
7. Schneide ein Muster in die Teiglinge und setze diese in die Pfanne.
(Achtung: Pfanne ist heiß!)
8. Backe die Brötchen ca. 25 - 30 Minuten bei 230°C O/U bis sie Goldbraun sind.
9. Lass die Brötchen nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen.

Tipp:

Deine Brötchen werden durch das Aufheizen der Gusseisenpfanne besonders knusprig und gehen noch besser auf.



KOCHEN MIT

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

© kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix
www.kochenmitannemarie.at
kontakt@kochenmitannemarie.at

Tipps

Natürlich könnt ihr statt der Gusseisenpfanne auch den

- Ofenzauberer
- Zauberstein
- Backblech

verwenden. (Dann überspringe den Punkt 4 + 5.) Alles Andere bleibt gleich.

Möchtest du weniger Germ (=Hefe) verwenden, dann mache das Rezept mit der langen Gehzeit. Desto länger der Teig aufgehen kann, desto weniger Germ brauchst du.

Tipp:

Rühr am Abend oder am Morgen den Teigzusammen, dann kannst du diesen am nächsten Tag/oder am späten Nachmittag verarbeiten.



Masse umrechnen

Wasser



100 g

Öl



91 g

Honig



143 g

KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at