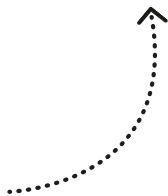


Morgen- Muffelchen



Zutaten

- 350g Weizenmehl 550
- 150g Dinkelvollkornmehl
- 3g Trockenhefe
- 1 gestr. EL Salz
- 330g lauwarmes Wasser
- 1 TL Zuckerrübensirup



Zubereitung:

Make it lecker

1. Zutaten in der obigen Reihenfolge in die mittlere Edelstahlschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. (Alternativ im TM auf Teigstufe 4 Minuten)
3. Schüsseldeckel aufsetzen und so lange gehen lassen, bis der Teig sich verdoppelt hat (am besten über Nacht)
4. Anschließend auf der bemehlten Teigunterlage zu einer Wurst ausrollen und mit dem Nylonmesser 8 gleiche Teile abtrennen.
5. Jedes Teigling falten und schleifen (wie im Video gezeigt) und in die bemehlte Ofenhexe setzen. Mit einem scharfen Messer quer einschneiden und abgedeckt weitere 40 Minuten gehen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Ober-Unterhitze unterste Schiene auf dem Rost ca 20 Minuten backen, dann den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten backen oder bis die gewünschte Bräune erreicht ist.