

Zutaten:

350g Weizenmehl
50g Weizenschrot
1 Würfel Hefe
50ml lauwarme Milch
20g Zucker
1/2 Chillischote
40ml Öl
125ml Gemüsebrühe
2 EL gehackte Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
1 TL gehacktes Koriandergrün
3 TL Salz

Zubereitung:

Mehl und Weizenschrot in einer Schüssel mischen, Hefe hineinbröseln, Zucker und lauwarme Milch dazu geben und abgedeckt an einem warmen Ort oder bei 30°C im Gerät gehen lassen. Restliche Zutaten dazugeben, Teig 3-4 Minuten durchkneten, portionieren, zu Brötchen formen, auf zwei gefettete und mit Mehl bestäubte Bleche legen und einschlitzen. Erneut etwa 30 Minuten gehen lassen und backen.

Einstellung: Combigaren
1 Schritt: 100°C, 100% Feuchte, 7 Minuten
2 Schritt: 180-200°C, 90% Feuchte, 12-16 Minuten

3 Schritt: 160°C, 20% Feuchte, 8 Minuten

Einschubebene: 1 Blech: 3. von unten
2 Bleche: 2. und 4. von unten

Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen

Ihre

Küchenwerkstatt-Graf