

- GETREIDEMÜHLEN
- TEIGNETMASCHINEN
- ELEKTRO-STEINBACKÖFEN
- HOLZBACKÖFEN
- PELLET GRILL
- NUDELMASCHINEN
- RÄUCHERSCHRÄNKE

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Telefon: 0 73 71 / 93 77-0
Fax: 0 73 71 / 93 77-40

info@backdorf.de
www.backdorf.de

SP/0715/2500

Rezept



EMMERBRÖTCHEN
gesund & lecker

Emmerbrötchen

Anleitung:

gesund & lecker



HÄUSSLER
www.backdorf.de



Den Teig einschlagen...



... und zu Teigsträngen formen.



Die Teigstränge vorsichtig flach drücken...



... und mit einem Bäckerspachtel zu Trapezen abstechen.



Die Brötchen oben anfeuchten und dann in Emmerflocken wälzen.



Bereit für den Ofen.

Zutaten für ca. 24 Emmerbrötchen:

- 250 g Emmer fein gemahlen
- 500 g Weizenmehl Type 550
- 100 g Weizenmehl Type 1050
- 100 g Kürbiskerne
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 15 g Salz
- 15 g Butter
- 15 g Backmalz
- 15 g Hefe
- 620 ml Wasser
- Emmerflocken zum bestreuen

Zubereitung Emmerbrötchen:

Den fein gemahlene Emmer mit 250 ml Wasser mischen und 3-4 Stunden quellen lassen. Danach mit den restlichen Zutaten ca. 10 Minuten in der **HÄUSSLER** Teigknetmaschine zu einem weichen homogenen Teig kneten. Den Teig 1 Stunde abgedeckt bei Raumtemperatur gehen lassen. Nach der Teigruhe den Teig in zwei Stücke teilen und auf der bemehlten Arbeitsplatte zu Teigsträngen formen. Diese mit der Hand vorsichtig flach drücken und mit einem Bäckerspachtel zu Trapezen abstechen. Die Brötchen mit Hilfe eines Backpinsels oben anfeuchten und in Emmerflocken wälzen. Auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech legen und zugedeckt für eine gute Stunde gehen lassen. Danach knusprig ausbacken.

- Im **HÄUSSLER** Holzbackofen: Bei 270° C einschießen. Backzeit 15-20 Minuten.
- Im **HÄUSSLER** Elektro-Steinbackofen: Oberhitze 280° C, Unterhitze 190° C. Backzeit 15-20 Minuten.
- Im herkömmlichen Haushaltsbackofen: Bei 230° C einschießen. Backzeit 15-20 Minuten.

