

Apfel-Hafer-Nussbrötchen



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub

Zutaten:

100g Hafer
350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1EL Zucker
1EL LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1EL Butterschmalz
50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt
50g Walnüsse gehackt
2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln
Haferflocken zum Bestreuen

Zubereitung:

100g Hafer fein mahlen mit Getreidemühle.



350g Weissmehl
100g Dinkelmehl
13g Salz
1El Zucker
1El LM
5g Hefe
ca. 340g Wasser
1El Butterschmalz



5min Kneten mit Knethaken auf Stufe "min"
5min Kneten auf Stufe 1

50g Sultaninen
50g Haselnüsse gehackt

50g Walnüsse gehackt

2 mittelgrosse Äpfel in Würfeln



Vorsichtig unterkneten



1h zugedeckt gehen lassen, halbieren, längswirten, benetzen mit Wasser, Haferflocken draufstreuen, in Stücke schneiden, rund aufwirken, nochmals in die Haferflocken drücken und auf Blech absetzen.



30 min gehen lassen.

250°C vorheizen 0/U

Mit Dampf abfallend auf 220°C ca. 25min backen.



En Guete...