

Knotenbrötchen



Rezept und Fotos von Stine Helm

Zutaten:

550g Weizenmehl Type 550

150ml Milch

110 ml Wasser

2 gr frische Hefe

250g Quark halbfett

50g kalte Butter

12 gr Salz

Mehl zum Formen

Zubereitung:

Mehl, Milch, 70 ml Wasser, Quark, Salz und Hefe 5 Min auf min mischen. Danach auf Stufe 1 das restliche Wasser nach und nach einkneten. Insgesamt mindestens 5 Min auf 1 kneten. Danach die Butter in dünne Scheiben schneiden und auch über mindestens 5 Min. einkneten.

Teig zur Kugel formen und in der abgedeckten Schüssel bei Raumtemperatur ca 10 Stunden gehen lassen.

In 12 Teile teilen, Teiglinge rund schleifen, abgedeckt entspannen lassen. Zu Strängen formen ca 40 cm lang. In der

Mitte falten und verdrehen, verknoten. Zur Stückgare stellen (ca. eine halbe Stunde. Teigling anstupsen. Wenn die Kuhle gleich verschwindet noch etwas warten. Wenn sie etwas langsam raus kommt können sie in den Ofen).

Backofen mit Stahl auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, Teiglinge mit Wasser besprühen, einschließen, schwaden, Temperatur auf 225 zurückdrehen. Nach 10 min Schwaden ablassen, weitere 10 min backen. Nach dem Backen mit Wasser besprühen.

