Churroswaffeln mit Brandteig

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

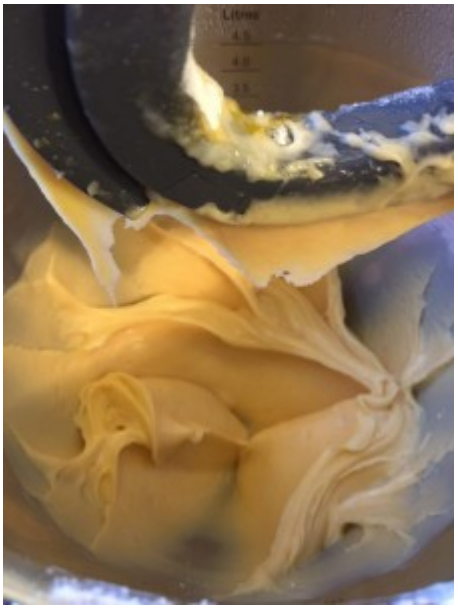
Zutaten:
100 gr Butter
250 ml Wasser
150 gr 550er Mehl
4 ganze Eier

Ergänzung MarieNa:
zzgl. 1 Prise Salz
zzgl. kurz vor Ende Knetvorgang etwas Hagelzucker schadet auch nicht

Zubereitung:
Butter und Wasser mit dem Flexielement rund 3 min bei 100 Grad auflösen und erwärmen.

Das Mehl auf einmal reingeben, Temperatur lassen. Auf Sicht rühren bis der Teig abgebrannt ist.

Temperatur ausschalten. Alle Eier auf einmal direkt zugeben. Auf Stufe 4 (Kindersicherung entriegeln) ungefähr 3-4 min ordentlich durchlagen.



Mit einem Eisportionierer ganz KLEINE Portionen ins belgische Eisen geben. Ca 5 min ausbacken (die gegen stark auf).
Heiß in Zucker wälzen (Zimt wäre auch möglich)

Pits Burgerbrötchen – Burger Buns

Foto Katharina Schmidt

Quelle: bbq-pit.de und von Katharina Schmidt auf CC umgeschrieben

Für 12 Buns (bei 80g Teig). Diese haben dann ca 9-10cm Durchmesser, also passend zu den Pattis mit der Burgerpresse 😉

Zutaten:
200 ml Wasser lauwarm
4 EL Milch
1 Würfel frische Hefe
35 g Zucker
8 g Salz
80 g weiche (oder geschmolzene) Butter
500 g Mehl 550er
1 Ei

1 Ei
2 EL Milch
2 EL Wasser
Sesam

Zubereitung:
Warmes Wasser, Milch und Zucker mischen. Hefewürfel hineinbröseln. Ca. 5 Minuten stehen lassen.

Restliche Zutaten hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten . Mit dem Knethaken ca. 5 Minuten auf Stufe 1 kneten.

CC auf 35 Grad einstellen, Intervallstufe 3 ohne Knethaken stellen und Teig 1 Std gehen lassen.

Nach dieser Stunde formt man aus dem Teig die Buns. 80-90 Gramm Teig pro Bun nehmen und rundschleifen.

Die Teiglinge müssen jetzt nochmal 1 Std gehen.

In der Zwischenzeit verquirlt man ein Ei mit 2 EL Wasser und 2 EL Milch.

Nachdem die Buns eine Stunde gegangen sind, werden sie mit dem verquirlten Ei bestrichen und mit etwas Sesam bestreut.

Bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) etwa 16-20 Minuten backen.