

Geröstete Haferbrötchen

Lust auf frische und gesunde hausgemachte Brötchen? Wir haben das Rezept, und es ist ziemlich einfach. Die Brötchen gehen hoch auf und werden zu jeder Mahlzeit weich, feucht und flauschig. Bei einer sehr leichten Süße von Honig ist die Zugabe von Butter nicht einmal notwendig.

Diese köstlichen Brötchen werden mit den besten natürlichen Zutaten hergestellt und passen hervorragend sowohl zum Mittag- als auch zum Abendessen. Die Brötchen sind nicht nur ein wunderbares Kompliment für jede Mahlzeit, sondern machen auch super Brötchensandwiches aus. Bereiten Sie einfach mit Ihren Lieblingshühnersalat, Eiersalat, Mini-Burger-Pastetchen oder gezogenes Schweinefleisch zu. Unser Rezept für langsam gegartes Pulled Pork ist perfekt.

Ergiebigkeit: Acht Brötchen. Machen Sie eine runde Backform mit einem Durchmesser von 23 cm. Wenn Sie unser Zubehörset Shelf Kit haben, können Sie das Rezept verdoppeln, um 16 Brötchen in zwei runden Backformen herzustellen.

Zeitplanung: Etwa 5 Stunden insgesamt.



Teig

Zutaten	Menge	Gramm
Haferflocken, geröstet	1¼ Tasse	100
Wasser, kochend	½ Tasse + 2 EL	139
Milk, kalt	½ Tasse	113
Butter, ungesalzen	4 EL	50
Ei	1	50
Honig	2 EL	40
Brotmehl	2½ Tassen	300
Vollkornmehl	½ Tasse	60
Salz	1¼ TL	7
Trockenhefe	1½ TL	5

Eistreiche

Zutaten	Menge	Gramm
Ei	1	50
Wasser	2 EL	30
Haferflocken (optional)	1 EL	5

Ausstattung: Brød & Taylor Klappbarer Gärautomat und Schongarer, Backblech und eine große Schüssel. Eine runde Backform mit einem Durchmesser von 23 cm; das Brød & Taylor Zubehörset Shelf Kit ist notwendig, wenn Sie eine doppelte Menge in zwei runden Backformen zubereiten möchten. Ein Standmixer ist zum Kneten von Teig hilfreich.



Haferflocken rösten: Rösten Sie die Haferflocken auf einem Backblech 10 Minuten lang bei 176 °C.

Haferflocken einweichen: Legen Sie die Haferflocken in eine große Rührschüssel oder die Schüssel eines Standmixers. Gießen Sie das kochende Wasser über die Haferflocken und lassen Sie sie 10 Minuten bei Raumtemperatur einweichen.

Gärautomaten vorbereiten: Den Gärautomaten aufstellen und die Temperatur auf 29 °C einstellen; diese Temperatur wird für jeden Gärvorgang verwendet. Die Wasserschale bis zur Hälfte mit Wasser befüllen und in die Mitte der Heizplatte am Boden des Gärautomaten setzen. Das Gitter über die Wasserschale legen.

Die nächsten vier Zutaten hinzufügen: Fügen Sie die kalte Milch zur Hafermischung hinzu und rühren Sie sie kurz durch, um Haferflocken anzufeuchten. Danach fügen Sie das Ei, den Honig und die Butter hinzu und rühren Sie alles gut durch, um die Zutaten gleichmäßig zu verteilen.

Beide Mehlsorten hinzufügen: Mehl, Salz und Hefe hinzufügen. Alle Zutaten mischen, bis sich kein trockenes Mehl mehr in der Schüssel befindet.

Teig gären lassen: Legen Sie die Schüssel mit dem Teig in den Gärautomaten und lassen Sie den Teig 1 Stunde lang autolysieren (ruhen).

Teig kneten: Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gärautomaten und kneten Sie den Teig entweder mit der Hand an einer sehr leicht bemehlten Arbeitsfläche oder setzen Sie den Teighaken auf Ihren Standmixer und kneten Sie mit der Maschine. Wenn Sie mit der Hand kneten, dauert es etwa

7-10 Minuten, um einen glatten und elastischen Teig zu erhalten. Fügen Sie dem Teig kein zusätzliches Mehl hinzu, da dies zu trockeneren und schwereren Brötchen führen kann. Wenn Sie mit einem Standmixer kneten, dauert dies etwa 5 Minuten. Kneten Sie so lange, bis der Teig die Seiten der Schüssel frei macht und nur ganz leicht klebrig ist.

Teig erneut gären lassen: Eine Schüssel, die groß genug ist, um den Teig verdoppeln zu lassen, waschen und leicht mit Öl bestreichen. Den Teig für 1 weitere Stunde in den Gärautomaten legen; der Teig wird sich verdoppeln.

Teig in 8 Stücke teilen: Drehen Sie den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche und teilen Sie ihn in 8 gleichgroße Stücke. Diese werden anschließend in kleine Kugeln geformt und in eine runde, leicht mit Butter bestrichene Backform mit einem Durchmesser von 23 cm gelegt. Falls gewünscht, können Sie über den mit Butter bestrichenen Boden der Backform auch Backpapier legen.

Teig letztes Mal gären lassen: Legen Sie die Brötchen wieder in den Gärautomaten und lassen Sie sie noch 1 Stunde lang gären. Wenn sie aufgestanden sind, werden sie sich berühren. Nach 30 Minuten dieser Garzeit heizen Sie Ihren Backofen auf 190 °C vor, wobei das Gitter in die Mitte des Ofens gelegt wird. Das Ei mit 2 T Wasser mischen und gut verrühren, dann beiseite stellen. Legen Sie 1 T Haferflocken separat in eine kleine Schüssel.

Backen vorbereiten: Legen Sie die Brötchen nach der letzten Stunde des Gärens auf eine Arbeitsfläche. Beziehen Sie die Oberseiten jedes Brötchens leicht mit der Eistreiche und bestreuen Sie sie danach mit ein paar Haferflocken.

Brötchen backen: Legen Sie die Brötchen in den vorgeheizten Backofen und backen Sie sie 25-30 Minuten bzw. bis sie goldbraun sind und die Innentemperatur der Brötchen 90 °C beträgt. Nehmen Sie sie aus dem Backofen und 5 Minuten nach dem Abkühlen aus der Backform. Legen Sie die Brötchen mindestens 10 Minuten lang auf ein Kühlgestell. Genießen Sie die Brötchen, solange sie noch warm sind.

