

Burgerbrötli-Backform (4er-Set)

Burgerbrötli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Aufgehen lassen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Ergibt 8 Stück

600 g Mehl

1½ TL Salz

1½ EL Zucker

¾ Würfel Hefe (ca. 30 g), zerbröckelt

3½ dl lauwarmes Wasser

3 EL Olivenöl

2 EL Thymianblättchen

1 EL Olivenöl

1 TL Sesam

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser, Öl und Thymian begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, in 8 Portionen teilen, zu gleich grossen Kugeln formen.

2. Backformen nebeneinander auf ein Blech legen, Teigkugeln exakt in die Formen drücken, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufgehen lassen.

3. Teig mit dem Öl bestreichen, Sesam darüberstreuen.

4. **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Backformen herausnehmen, etwas abkühlen, Brötli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 325 kcal, F 7 g, Kh 55 g, E 9 g

Laugenbrötli

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Aufgehen lassen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 18 Min.

Ergibt 8 Stück

600 g Zopfmehl

1½ TL Salz

1½ EL Zucker

¾ Würfel Hefe (ca. 30 g), zerbröckelt

60 g Butter, weich

3 dl Milch, lauwarm

3 EL Wasser, siedend

½ TL Salz

10 g Natronpulver

1 TL grobkörniges Meersalz

1. Mehl, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel mischen. Butter und Milch begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, in 8 Portionen teilen, zu gleich grossen Kugeln formen.

2. Backformen nebeneinander auf ein Blech legen, Teigkugeln exakt in die Formen drücken, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufgehen lassen.

3. Wasser mit Salz und Natron verrühren, Teig damit bestreichen, Salz darüberstreuen.

4. **Backen:** ca. 18 Min. im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen (Heissluft). Backformen herausnehmen, etwas abkühlen, Brötli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 364 kcal, F 9 g, Kh 58 g, E 12 g

Kartoffelbrötli

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.

Aufgehen lassen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Ergibt 8 Stück

500 g Gschwellti

(mehlig kochende Sorte),
frisch gekocht

350 g Vollkornmehl

2 TL Salz

1 TL Zucker

¾ Würfel Hefe (ca. 30 g), zerbröckelt

75 g Butter, flüssig, abgekühlt

ca. 3 EL Wasser

1. Kartoffeln noch heiss schälen, mit einer Gabel zerdrücken. Mehl, Salz, Zucker und Hefe begeben, mischen. Butter und Wasser begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, in 8 Portionen teilen, zu gleich grossen Kugeln formen.

2. Backformen nebeneinander auf ein Blech legen. Teigkugeln exakt in die Formen drücken, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufgehen lassen.

3. **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens. Backformen herausnehmen, etwas abkühlen, Brötli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 263 kcal, F 10 g, Kh 35 g, E 7 g

Glutenfreie Brötli

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.

Aufgehen lassen: ca. 45 Min.

Backen: ca. 20 Min.

Ergibt 8 Stück

600 g glutenfreies Mehl

(Schär Brot-Mix)

1½ EL gemahlene Flohsamen

1½ TL Salz

1½ EL Zucker

¾ Würfel Hefe (ca. 30 g), zerbröckelt

4½ dl Wasser

1½ EL Olivenöl

1 EL Olivenöl

¼ TL Fleur de Sel

1. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe in einer Schüssel mischen. Wasser und Öl begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten, in 8 Portionen teilen, zu gleich grossen Kugeln formen.

2. Backformen nebeneinander auf ein Blech legen. Teigkugeln exakt in die Backformen drücken, zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 45 Min. aufgehen lassen. Teig mit dem Öl bestreichen, Fleur de Sel darüberstreuen.

3. **Backen:** ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des auf 210 Grad vorgeheizten Ofens. Backformen herausnehmen, etwas abkühlen, Brötli aus den Formen nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Stück: 294 kcal, F 5 g, Kh 59 g, E 3 g

Burgerbrötli-Backform (4er-Set / Art.-Nr. 25305) Farbe: Braun. Material: Silikon. Hitzebeständigkeit: 0 bis 220 Grad. Masse (L × B × H): 25 × 13,5 × 2,5 cm. Nicht spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.