

Sandwich- Taschenbrot

Geheimrezept



Zubereitung
30 min



Stockgare
60 min



Stückgare
40 min



Backen
15 min



Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.



[lindmuehle.freizeitbackshop](https://www.lindmuehle.freizeitbackshop)



Sandwich-Taschenbrot

Geheimrezept



Zutaten für 12 Sandwich-Taschenbrote

- 400g Halbweissmehl
- 150g Vollkornmehl LH2
- 11g Salz
- 21g Hefe
- 220ml Milch
- 110ml Wasser
- 40g Sonnenblumenöl
- 40g Butter

1 Ei zum Bestreichen
Sesam zum Bestreuen

Direkt geniessen oder im Tiefkühler vorbereiten

Sandwich-Brötchen abkühlen lassen und tiefgefrieren. Gefrorene Brötchen können direkt in den kalten Backofen gegeben werden, Backofen auf 180°C einstellen, für ca. 6 min. "warm-backen".



Zubereitung

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, zerbröckelte Hefe, Wasser und Milch, Butter und Öl dazugeben und zu einem weichen, geschmeidigen Teig kneten. Mit dem Festertest prüfen.



Stockgare

Den Teig in einer Gärschüssel oder einem feuchten Tuch abgedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte, ca. 60 min aufgehen lassen.



Aufarbeiten und Stückgare

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu 80g Teigeinlage abwiegen und rund formen. Rund auswallen und die Hälfte davon mit Sonnenblumenöl bestreichen und zusammenklappen. Nun ca. 40 min aufgehen lassen.



Backen

Teiglinge mit dem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Das Blech in die untere Ofenhälfte einschieben und ca. 15 min bei Umluft 200°C backen.

Noch warme Brötchen befüllen und direkt genießen.

Gutes Gelingen!

Tipp:

Funktioniert auch super mit UrDinkel Phänomen- und UrDinkelvollkornmehl

