



# PUMPERNICKELBREZEL MIT HOME GROWN PIMIENTOKÄSE



## QimiQ VORTEILE

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backwaren bleiben länger saftig



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

|                 |                             |
|-----------------|-----------------------------|
| <b>50 g</b>     | QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt |
| <b>85 ml</b>    | Wasser                      |
| <b>1 TL</b>     | Zucker                      |
| <b>10 g</b>     | Trockenhefe                 |
| <b>230 g</b>    | Brotmehl                    |
| <b>390 g</b>    | Roggenmehl                  |
| <b>40 g</b>     | Melasse                     |
| <b>5 g</b>      | Salz                        |
| <b>20 g</b>     | Natron                      |
| <b>4 Becher</b> | Wasser                      |
| <b>1</b>        | Eigelb                      |
|                 | Salz, grob                  |
| <b>g</b>        | Home Grown Pimientokäse     |

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Wasser, Zucker und Trockenhefe dazumischen und ca. 5 Minuten rasten lassen.
2. Mehl, Melasse und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Teig in ein geöltes Gefäß geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Aus dem Teig Brezeln formen und den Backofen auf 210 °C vorheizen.
4. Natron mit Wasser vermischen und zum Kochen bringen. Die Brezeln damit einstreichen und auf ein befettetes Backblech geben.
5. Mit Eigelb einstreichen und mit Salz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen goldbraun backen und 5 Minuten auskühlen lassen.
6. Brezeln mit dem Home Grown Pimientokäse servieren.