



PUMPERNICKELBREZEL MIT HOME GROWN PIMIENTOKÄSE



QimiQ VORTEILE

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



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

50 g	QimiQ Classic, ungekühlt
85 ml	Wasser
1 TL	Zucker
10 g	Trockenhefe
230 g	Brotmehl
390 g	Roggenmehl
40 g	Melasse
5 g	Salz
20 g	Natron
4 Becher	Wasser
1	Eigelb
	Salz, grob
g	Home Grown Pimentokäse

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 Pimentokäse servieren.