



BUTTERMILCHBROT MIT HAFERFLOCKEN



QimiQ VANTAGGI

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Kann problemlos eingefroren und ohne Qualitätsverlust wieder aufgetaut werden
- 100% natürlich, ohne Konservierungsstoffe, Zusatzstoffe und Emulgatoren



25



semplicement

INGREDIENTI PER 1

70 g QimiQ Classic,
125 g Flocchi d'avena
50 Aqua
500 g Farina di frumento integrale
42 g Fermento fresco, = 1 Würfel
1 Miele
270 Latticello
125 g Ricotta, 20 % di grassi
17 g Sale
0.5 Anice
0.5 Cumino,
Burro, für die Backform
Farina, für die Backform

PREPARAZIONE

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Haferflocken in Wasser einweichen.
3. Haferflocken und Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln, den Honig und etwas lauwarme Buttermilch (25° C) daraufgeben. Warten, bis sich die Hefe aufgelöst hat und anfängt zu arbeiten.
4. Restliche Buttermilch (25° C), QimiQ Classic, Topfen, Salz, Anis und Kümmel dazugeben und alles gut verkneten.
5. Den Teig zudecken und bei Raumtemperatur ca. 20 Minuten gehen lassen.
6. Teig nochmals durchkneten.
7. Backofen auf 200° C (Heißluft) vorheizen.
8. Den Teig in die vorbereitete Form geben, zudecken und nochmals 25 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen.
9. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen.