



Tipps
& Hinweise
siehe
Rückseite

CLOWNSBRÖTCHEN

mit **BÖCKER Bake & Relax Bio-Brot Backmischung**

Für den Hauptteig:

- 200 g **BÖCKER Bake & Relax Bio-Brot Backmischung**
- 320 g Lauwarmes Wasser
- 15 g Frische Hefe
- 30 g Schwarze Oliven, entsteint
- 40 g Halbtrockenete Tomaten in Öl eingelegt, abgetropft
- 12 Mini Mozzarellakugeln
- 6 Kirschtomaten
- Tomatenketchup
- 12 Zahnstocher



einfach



Gesamtzeit: ca. 1 Std.



Backzeit: ca. 30 Min.

ZUBEREITUNG

1. Die **BÖCKER Bake & Relax Bio-Brot Backmischung** mit lauwarmen Wasser und der Hefe in ca. 3 Minuten zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und ruhen lassen.
2. In der Zwischenzeit die abgetropften getrockneten Tomaten und die entsteinten Oliven in feine Würfel schneiden. Eine Olive für die Dekoration aufbewahren.
3. Die geschnittenen Oliven und Tomaten zu dem Teig geben und die Zutaten nochmals ca. 3 Minuten unterkneten.
4. Den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen und zu Kugeln formen.
5. Die Kugeln mit der Handfläche flach drücken und eine Mozzarellakugel in die Mitte legen. Den Teig über die Mozzarellakugel schlagen und wieder zu einer Kugel formen. Wenn der Teig zu stark klebt, kann glutenfreies Streumehl, wie z.B. Reis- oder Kichererbsenmehl verwendet werden.
6. Die fertig, gefüllten Kugeln in ein gefettetes Muffinblech legen und abgedeckt 50 – 70 Min gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.
7. Den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
8. Die aufgegangen Brötchen leicht mit Wasser besprühen und für ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen die Brötchen vollständig auskühlen lassen.
9. Für die Dekoration die aufbewahrte Olive klein schneiden und die Stücke als Augen verwenden. Die Kirschtomaten halbieren und mit einem Zahnstocher als Nase mittig unter den Augen platzieren. Als letzten Schritt den Ketchup in einen Spritzbeutel füllen und einen Mund zeichnen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

TIPPS & HINWEISE

zur Bake & Relax Mix Bio-Brot Backmischung

● Besonderheiten bei der Verwendung von glutenfreien Rohstoffen

Eine Herausforderung bei der Herstellung glutenfreier Brote ist das Fehlen des Glutens. Daher braucht es eine Auswahl verschiedener glutenfreier Rohstoffe für die Herstellung glutenfreier Brote. Dies macht die Zutatenliste deutlich umfangreicher. Sowohl die Auswahl als auch das Verhältnis jeder Zutat zueinander beeinflusst Teig- und Gebäckeeigenschaften. Ein Austausch der Rohstoffe oder eine Veränderung der Mengenverhältnisse kann daher zu unerwünschten Veränderungen der Gebäckqualität führen. Daher wird etwas mehr Fingerspitzengefühl bei der Verarbeitung glutenfreier Teige benötigt. Sie sind in der Regel etwas klebriger und ähneln eher Roggen- und Roggenmischbrotteigen.

● Backen mit Saaten und Körnern

Wenn den Backrezepten Körner und Saaten zugefügt werden, Flüssigkeitsmenge erhöhen. Die Saaten und Körner können für mehr Geschmack, vor der Zugabe in den Teig, geröstet werden.

● Formen des Teiglings – Lang- oder Rundwirken

Das Wirken ist bei fast allen Broten eine wichtige Grundlage und der erste Schritt, dem Teig seine Form zu geben. Dafür den Teig mit dem Handballen mehrfach von außen nach innen eingeschlagen, bis eine Kugel mit glatter Oberfläche entsteht. Auf der anderen Seite entsteht eine Faltkante, der sogenannte Teigschluss. Dieser ist beim Backen in der Regel unten. Da einige Teige sehr dünnflüssig sind, kann eine Aufarbeitung somit wegfallen (s. Kennzeichnung in Rezepten). Um ein Kleben des glutenfreien Teiges während der Aufarbeitung

zu verhindern, kann ein glutenfreies Mehl (z.B. Reismehl) oder eine glutenfreie Stärke verwendet werden.

● Einschnelden des Teiglings

Zum Einschnelden ein scharfes Messer verwenden. Dieses in ein Gefäß mit Wasser tunken und anschließend schnell durch den Teig ziehen, damit dieser nicht so stark am Messer klebt.

● Prüfen, ob das Brot fertig ist

Als Test, ob das Brot fertig ist, einfach mit dem Fingerknöchel auf den Brotboden klopfen. Wenn es hohl klingt, ist das Brot fertig. Aber bitte Vorsicht: Verbrennungsgefahr.