



Partyrad

Zutaten für 30 Stück à 60 g:

Teig:

1000 g Weizenmehl 550
 30 g Backmalz
 20 g Salz

Statt dem Weizenmehl kann auch
 1050 g Adelindes Brötchenmehl
 verwendet werden.

50 g Butter oder Öl
 10 g Hefe
 ca. 620 g Wasser kalt

ca. 1.730 g Gesamtteig

Topping: verschiedene Saaten nach
 Belieben.

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten
 Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 7 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2 9 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig nach dem Kneten 90 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 60 g schwere Portionen ab-
 wiegen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche
 entstehen.

Die Teiglinge auf der oberen Seite mit einem nassen
 Tuch befeuchten, in die Saaten drücken und auf ein mit
 Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Die Teiglinge
 noch ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
 Bei 270 °C einschießen
 Backzeit: ca. 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
 Oberhitze: 270 °C
 Unterhitze: 170 °C
 Backzeit: ca. 20 Minuten
 Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
 Bei 230 °C einschießen
 Backzeit: ca. 20 Minuten

Anleitung



Zutaten verkneten



Portionen rund wirken



Auf nasses Tuch drücken



In die Saaten drücken



und auf ein mit Backfolie belegtes Blech ein Muster legen.

