thermomix

BACKEN
HERZHAFT

MEINE BEWERTUNG

TM5/TM31*

*Angaben nur bei Abweichung

ROTE BRÖTCHEN AUS DEM VAROMA

950 g Wasser
15 g frische Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe (7 g)
Öl zum Einfetten
30 g Tomatenmark
300 g Mehl Type 550 und etwas mehr zum Bearbeiten
1 TL Salz

NÜTZLICHES ZUBEHÖR
Kuchengitter

ZUBEREITUNG

1. 150 g Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und **2 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen. In dieser Zeit Varoma-Behälter und Einlegeboden einfetten und zur Seite stellen.
2. Tomatenmark und 50 g Mehl in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 5** vermischen.
3. Restliches Mehl und Salz zugeben, **2 Min. 30 Sek./** kneten und auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.
4. Aus dem Teig 10 kleine Kugeln (Ø 3 cm) formen, in den vorbereiteten Varoma-Behälter und den Einlegeboden verteilen, Varoma verschließen und den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca. 1 Stunde).
5. 800 g Wasser in den Mixtopf geben, Varoma aufsetzen und **40 Min./Varoma/Stufe 1** garen. Brötchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und frisch oder getoastet servieren.

Arbeitszeit: 15 Min.
Gesamtzeit: 2 Std. 10 Min.
10 Stück
einfach
Pro Stück: Eiweiß 4 g
Kohlenhydrate 26 g / Fett 2 g
Brennwert 609 kJ/146 kcal

© Vorwerk Deutschland Stiftung & Co., KG Mühlenweg 17–37, 42270 Wuppertal