

Winzerbrot - Muffin

Zutaten für: 1 Rezept

VORTEIG

150	Gramm	Roggenvollkornmehl
200	ml	Lauwarmes Wasser
40	Gramm	Sauerteigansatz

TEIG

250	Gramm	Grünkernschrot
125	Gramm	Weizenvollkornmehl
1 1/2	Teel.	Vollmehrsalz (evtl. mehr)
1	Teel.	Je Kümmel und Koriander
1/8	Teel.	Gemahlene Pfeffer
1/2	Teel.	Muskatnußgewürz
100	Gramm	Lauwarmen Sauerrahm
100	Gramm	Zwiebeln in Würfel
20		Dicke Zwiebelringe ca.zum Verzieren
1		Butter

Anleitung:

Vorteig am Vortag Herstellen und abgedeckt beiseite stellen, er sollte deutlich aufgehen.

Teigzubereitung : Vorteig und die restlichen Zutaten außer die Zwiebeln in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken des Rührgerätes einen nicht zu festen Teig zubereiten. Sollte der Teig zu fest sein etwas Flüssigkeit zugeben (Buttermilch oder Sauerrahm). Die gehackten Zwiebeln mit der Butter in einer Pfanne kurz anschwitzen, etwas abkühlen lassen und zum Teig hinzugeben und vermengen. Teig ca. 1 Std. abgedeckt an einem warmen Ort 28-35° beiseite stellen.

Den Teig in 50g Teile teilen und rund formen. In die gefettete Muffinblechvertiefungen legen und jeweils mit einer dicken Scheibe Zwiebeln belegen, nochmals etwa 30 min. an einem warmen Ort mit einer Plastikfolie abgedeckt gehen lassen. Mit Wasser abstreichen.

Backen : Vorgeheizten Backofen 200°C. Die gefüllten Formen mit einer mit heißem Wasser gefüllten Schale in den Ofen schieben und Temperatur auf 175°C reduzieren. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden nach etwa 15 min. mit Alufolie abdecken. Backzeit etwa 30 min. Gebäck mit Wasser besprühen und auskühlen lassen.