



- Mehr als lecker -

Karotten Brötchen in Hasenform

Zutaten

Kochstück

100 g Dinkelvollkornmehl
200 ml kochendes Wasser
11 g Salz

Hauptteig

Kochstück
300 g Dinkelmehl Typ 630
100 g Dinkelmehl Typ 1050
100 g Quark
1 Karotte fein geraspelt
5 g Butter
8 g frische Hefe
2,5 g Ahornsirup
75 g Wasser

Außerdem

etwas Roggenmehl



Zubereitung

Kochstück

Aus Mehl, Wasser und Salz eine Art Mehlpudding kochen. Mindestens 2 Stunden auskühlen lassen. Besser am Vortag kochen und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Hauptteig

1. Alle Zutaten bis auf Karotten und Wasser in die Kühlmaschine geben und auf langsamer Stufe verkneten. Nach und nach das Wasser dazugeben. Am Ende die Karotten unterlaufen lassen. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser zugeben.

Tipp

Nicht das ganze Wasser auf einmal in den Teig schütten, lieber noch etwas zurückbehalten. Es ist besser Wasser nachzuschütten als Mehl.

2. Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.
3. Teig in 12 Teile teilen. Diese kurz zu einem länglichen Stück formen, nochmals etwas entspannen lassen.



- Mehr als lecker -

4. Aus 1 Stück 11 kleine Kugeln formen für die Hasenschwänze.
5. Die Stücke zu dünnen Rollen formen und Hasen daraus schlingen. Eine Kugel als Schwanz daraufsetzen. Hasen auf Backpapier setzen.
6. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
7. Backofen auf 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Blech im Ofen). Hasen auf das Blech ziehen, dampfen. Nach ca. 8 Minuten Hitze auf 220°C reduzieren und Hasen weitere 10 fertig backen.
Zeiten können je nach Backofen variieren.