PRALINEN DER ETWAS ANDEREN ART

5 bei 29 Bewertungen

1 h 10 min | Kleingebäck -Teig | Heißluft | 210 Grad | 12 min



Heute gib es mal ein wirkliches KLEINgebäck – nämlich Brotpralinen aus Germteig.

Zubereitung

1. Für den Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/)) zuerst die lauwarme Milch und das Wasser in eine Rührschüssel geben. Anschließend die beiden Mehle, Salz, Zucker, Backmalz, Germ und am Schluss die zimmerwarme Butter dazugeben. 5-10 Minuten lange zu einem glatten Teig kneten und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Danach in 40 kleine Stücke teilen und jedes schön rund schleifen. Die Kugeln auf ein Backblech setzen, mit Wasser besprühen und je nach Lust und Laune in Mohn, Sesam, Sonnenblumen-, Kürbiskernen oder Leinsamen wälzen.

3. Anschließend bei 210 Grad ca. 12-15 Minuten backen.

Zutaten

FÜR CA. 40 PRALINEN

TEIG

100 g	lauwarme Milch
200 g	lauwarmes Wasser
400 g	Weizenmehl 700
100 g	Dinkelmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ
30 g	zimmerwarme Butter
5 g	Zucker

verschiedene Saaten und Körner zum Wälzen