

Kuchenform/Tarteform



Art.-Nr. 661226



Bubble Bread

FÜR 1 KUCHEN-/TARTEFORM (Ø 30 CM) | ARBEITSZEIT: CA. 40 MIN. | BACKZEIT: CA. 25 MIN.

Zutaten: 400 g Mehl, 1 gestr. TL Zucker, 1 gestr. TL Salz, 1 EL Öl, 240 ml lauwarme Milch, 15 g Hefe, 125 g Kräuterbutter

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten mit dem Öl in eine Rührschüssel geben. Danach die Milch hinzugießen, aber noch nicht verkneten, sondern in die Milch die Hefe bröseln. Den Ansatz 10 Minuten stehen lassen, dann ca. 5 Minuten verkneten, sodass ein elastischer Teig entsteht.

Den Teig 15 Minuten gehen lassen, anschließend Bällchen zu je 14 g abwiegen (ergibt ca. 47 Stück) und diese rund formen. Die Bällchen in eine Tarteform (Ø 30 cm) so

dicht nebeneinander setzen, dass sie noch etwas aufgehen können und dann beim Backen aneinanderhaften. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen (Umluft: bei 180 °C ca. 20 Minuten), bis das Bubble Bread hellbraun ist. Aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, mit flüssiger Kräuterbutter übergießen und noch lauwarm genießen.