



Partyrad

Zutaten für 30 Stück à 60 g:

Teig:

1000 g	Weizenmehl 550
30 g	Backmalz
20 g	Salz

Statt dem Weizenmehl kann auch 1050 g Adelindes Brötchenmehl verwendet werden.

50 g	Butter oder Öl
10 g	Hefe
ca. 620 g	Wasser kalt

ca. 1.730 g Gesamtteig

Topping: verschiedene Saaten nach Belieben.

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 Minuten
2-Gang Maschine:	5 Minuten langsam 7 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2 9 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig nach dem Kneten 90 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 60 g schwere Portionen abwägen und rund wirken. Es sollte eine glatte Oberfläche entstehen.

Die Teiglinge auf der oberen Seite mit einem nassen Tuch befeuchten, in die Saaten drücken und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech legen. Die Teiglinge noch ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 20 Minuten

Anleitung



Zutaten verkneten



Portionen rund wirken



Auf nasses Tuch drücken



In die Saaten drücken



und auf ein mit Backfolie belegtes Blech ein Muster legen.

