



Profi-Backen

### Zutaten

50 g	getrocknete <b>Mango</b>
500 g	<b>Weissmehl</b> oder <b>Zopfmehl</b>
1 Päckchen	<b>Trockenhefe</b> oder ½ Würfel frische Hefe
1 TL	<b>Salz</b>
ca. 3½–4 dl	<b>Kokosmilch</b>
50 g	<b>Cashew-Kerne</b>

### Zubereitung

- ▶ Die Mango in grobe Würfel schneiden.
- ▶ Alle Zutaten bis auf die Cashew-Kerne mischen und entweder von Hand, mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Cashew-Kerne zugeben und gleichmässig untermischen.
- ▶ Die Teigschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. ½–1 Stunde).
- ▶ Den Teig aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz kneten. Zu einem ca. 50 cm langen Stück ausrollen. Dieses in der Mitte durchschneiden und die zwei Teile wie eine Kordel miteinander verdrehen.
- ▶ Den Teig auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen.
- ▶ Das Brot mit dem feuchten Tuch zudecken und noch einmal 5–10 Minuten gehen lassen.
- ▶ Das Edelstahlblech in Auflage 1 in den kalten Garraum schieben.
- ▶ Betriebsart «Profi-Backen» 220 °C starten und den Kranz 40–45 Minuten profibacken.



Profi-Backen

### Zutaten

3 mittlere	<b>Zwiebeln</b>
100 g	<b>Frühstücksspeck</b>
750 g	<b>Bauernmehl</b> oder <b>Ruchmehl</b>
2 Päckchen	<b>Trockenhefe</b> oder ein Würfel frische Hefe
1½ TL	<b>Salz</b>
ca. 4,5 dl	lauwarmes <b>Wasser</b>

### Zubereitung

- ▶ Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden.
- ▶ Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.
- ▶ Die Zwiebeln mit dem Frühstücksspeck glasig dünsten und anschliessend etwas abkühlen lassen.
- ▶ Mehl, Hefe, Salz und Wasser miteinander mischen. Die Zwiebel-Speck-Mischung dazugeben. Von Hand, mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.
- ▶ Die Teigschüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und den Teig an einem warmen, zugfreien Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (ca. ½–1 Stunde).
- ▶ Den Teig aus der Schüssel nehmen und noch einmal kurz kneten. In 16 gleich grosse bzw. schwere Stücke teilen und zu runden Brötchen formen.
- ▶ Ein Brötchen in die Mitte auf das mit Backpapier belegte Edelstahlblech legen. Die anderen Brötchen kreisförmig darum legen.
- ▶ Die Brötchen mit dem feuchten Tuch erneut zudecken und noch einmal 5–10 Minuten gehen lassen.
- ▶ Das Edelstahlblech in Auflage 1 in den kalten Garraum schieben.
- ▶ Betriebsart «Profi-Backen» 220–230 °C starten und die Brötchen ca. 35 Minuten profibacken.