

# ERDNUSSBUTTER-BRÖTCHEN

## Erdnussbutter-Brötchen

*Please find the english version of the recipe below the german version. The recipe was translated for the participation in #60 Bread Baking Day.*

Zorra lädt uns ein den 6. Geburtstag des Bread Baking Days mit ihr zu feiern - das Thema für diesen 60. BBD ist Brot mit Streiche, also Brot das zu irgendeinem Zeitpunkt mit irgendetwas eingepinselt wird. Ich wollte ein Brot zu meiner Curry-Zitronengras Suppe machen und habe mich entschieden etwas Erdnussbutter in den Teig einzukneten. Als Streiche habe ich ein Eigelb mit Erdnussöl verwendet. Das Ganze ist mit einigen Schwierigkeiten gestartet - ich habe vergessen morgens den Teig anzusetzen. Das ist mir eingefallen als ich um kurz nach 8Uhr in den ICE Richtung Hamburg gestiegen bin. Also habe ich Bessere Hälfte angerufen und ihn angewiesen wie er den Startteig ansetzen muss. Das hat er auch ganz vorbildlich gemacht und so konnte ich Abends diese leckeren Brötchen mit Streiche für mein Süppchen backen.



## Zutaten für 6 Brötchen:

500g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe (7g)

120 ml Wasser

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 EL Erdnussbutter (salzig, ohne Stücken)

1 EL Erdnussöl

1 Eigelb

## Zubereitung:

Ich schreibe es mal so wie es war - Bessere Hälfte hat in einer ausreichend großen Schüssel 150g Mehl mit der Hefe gemischt. Dann hat er 120ml Wasser dazu gegeben und das Ganze gut mit der Gabel verrührt bis keine Klümpchen mehr zu sehen waren. Dann wurde die Schüssel mit einem Tuch abgedeckt und der Vorteig durfte 9 Stunden gehen.

Jetzt habe ich den Teig übernommen. An der Oberfläche sieht man viele kleine Bläschen - das sieht gut aus. Ich habe Salz und Zucker dazu gegeben und das restliche Mehl eingeknetet. Erst als ich

einen elastischen Teig hatte habe ich ihn noch mit der Erdnussbutter verknetet.



Den Teig habe ich in 6 Portionen geteilt und aus jedem Teigstück ein Brötchen geformt. Die kleinen Brötchen lege ich auf ein mit Mehl bestäubtes Blech wo sie noch eine knappe Stunde gehen dürfen.



Den Ofen auf 250°C vorheizen. Das Blech in den Ofen schieben und die Temperatur auf 200°C reduzieren. So backe ich die Brötchen 20 Minuten, dann mixe ich Erdnussöl und Eigelb – damit bestreiche ich die Brötchen, dann kommen sie für weitere 10 Minuten in den Backofen zurück.



Die fertigen Brötchen lasse ich 15 Minuten abkühlen bevor ich sie zur Suppe serviere. Die Erdnussbutter gibt den Brötchen einen ganz anderen Geschmack.

Wirklich lecker!



### Peanutbutter Buns

Zorra invited us to celebrate the 6th Birthday of the Bread Baking Days with her – the theme she chosed for this 60th BBD is Glazed Bread, which means that the bread will be glazed with something at some point of the baking process. I planned to bake a bread for my curry-lemongrass soup and decided to add some peanutbutter to the dough. For the glaze I used egg yolk and peanut oil. The whole project started with some difficulties – I forgot to make the start dough in the morning. I realized this when I took the train from Berlin to Hamburg at 8 A.M. So I called my better half and advised him how to do this. He did this very well and so I was able to bake these tasty glazed buns for my soup in the evening.



### Ingredients for 6 buns:

500g flour

1 pack yeast (7g)

120 ml water

1 teaspon salt

1 teaspon sugar

1 EL Peanutbutter (salty and smooth)

1 EL Peanut Oil

1 Egg yolk

Preparation:

Let me tell you the story as it happend - my better half mixed 150g flour with the yeast in a big bowl. Than he added 120ml water and stirred the whole thing until there were no more agglomerates. Than he covered the bowl with a towl and the dough was allowed to rest for 9 hours.

That's where I took over the responsibility. You can see a lot of bubbles at the surface of the dough now - this looks well. So I added salt and sugar and kneaded the rest of the flour into the dough. When I had an elastic dough I added the peanutbutter, too.



I split the dough up to 6 pieces and formed a bun from every piece of the dough. Than I put the little buns on a baking trade with some flour and allow them to rest for nearly one more hour.



Preheat the oven to 250°C. Give the baking trade into the oven and reduce the temperature to 200°C. I bake the buns for 20 minutes, than I mix the peanut oil with the egg yolk - with it I glaze the buns and put them back into the oven for additional 10 minutes.



I let them cool down for 15 minutes before I serve them with my soup. The peanut butter gives the buns a completly new taste.

Really tasty!

