

Mari Dabo (Aus Äthiopien)

1pck Trockenhefe
270g Milch
20g Agavendicksaft,

in
verrühren und

15g Backmalz,
20g Malzextrakt
100g Margarine

und
hinzugeben

580g Mehl
5g Koriander,
Prise Zimt
5g Piment

mit
und
mischen und zusammen mit der Hefemilch
den Teig mind. 5 Minuten gut durchkneten.

Anschließend 10 Minuten Teigruhe. Dann den Teig in Portionen von etwa 60g aufteilen und zu runden Brötchen scheuern. Die Brötchen auf ein Backblech setzen und 1 Stunde gehen lassen. Die Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden und bei 200° c etwa 10 Minuten backen.

Ergibt: 17 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 25min.

Ruhezeit: 70min.

Backzeit: Ca. 10min.