



50 g grobe Haferflocken
450 g Ruchmehl
100 g Dörraprikosen, in Würfeli
50 g Sultaninen
1 1/2 TL Salz
1/2 Würfel Hefe (etwa 20 g)
3 dl Milch
75 g CRUNCHY CREAM

Ergibt 12 Stück
 Vor- und zubereiten: etwa 25 Minuten
 Aufgehen lassen: etwa 1 ½ Stunden
 Backen: etwa 20 Minuten
 Nährwerte / Stück: 230 kcal

CRUNCHY CREAM PAUSENBROTTLI

Haferflocken hellbraun rösten, in einer Schüssel abkühlen lassen. Mehl und alle Zutaten bis und mit Hefe begeben, mischen.

Milch dazugießen, zu einem weichen, glatten Teig kneten. Zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 1 ½ Stunden aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig in 12 gleichgrosse Portionen teilen. Teigstücke mit den Daumen zu «Schalen» formen. Je etwa ½ Teelöffel CRUNCHY CREAM auf die Mitte der Teigstücke geben, Teigränder über der Füllung leicht zusammendrücken. Brötli mit dem Verschluss nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backen: etwa 25 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.



50 g de flocons d'avoine
450 g de farine bise
100 g d'abricots secs, en petits dés
50 g de raisins secs
1 1/2 cc de sel
1 1/2 cube de levure (environ 20 g)
3 dl de lait
75 g de CRUNCHY CREAM

Pour 12 pièces
 Préparation: environ 25 minutes
 Levée: environ 1 h ½
 Cuisson: environ 20 minutes
 Valeur nutritive / pièce: 230 kcal

PETITS PAINS AU CRUNCHY CREAM

Faire griller légèrement les flocons d'avoine à la poêle et les laisser refroidir dans un saladier. Ajouter la farine et tous les ingrédients, y compris la levure et mélanger.

Verser le lait et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir et laisser lever à température ambiante pendant une heure et demie jusqu'à ce que le volume double.

Répartir la pâte en 12 portions égales. Former des «coupelles» avec les pouces. Mettre ½ cuillère à café de CRUNCHY CREAM au creux de la pâte et refermer les bords en les pressant délicatement. Disposer les petits pains avec l'ouverture vers le haut sur une plaque chemisée de papier de cuisson.

Cuisson: environ 25 minutes au milieu du four préchauffé à 200 degrés. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

