

RAUM ACHT

Kochen und Forschen an der Bahnhofstrasse 8 in Aarau



2_ GH002

BLINI

für 12 Stück Blini von 4cm Durchmesser

ZUBEREITUNG

Mehl, Salz und Hefe vermischen. Mit der Milch zu einem dickflüssigen, glatten Teig rühren. Mit der Kelle den Teig etwas klopfen, bis er sämig und geschmeidig ist. Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort (25-30°C) aufgehen lassen. Das dauert 40 Minuten bis 1 Stunde.

Das Ei zum Teig geben und umrühren, bis das Ei eingearbeitet ist. Den Teig zudecken und nochmals an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Butter in einer beschichteten Bratpfanne oder in einer Eisenpfanne erhitzen. Den Teig mit einem Dessertlöffel in die heisse Butter fliessen lassen. Die runde Form bildet sich so natürlich. Die Butter darf nicht rauchheiss werden! Wenn die untere Seite des Blini hellbraun gebacken ist, können sie mit einem Spachtel gewendet werden. Blinis hellbraun ausbacken.

Frisch servieren, wenn nötig kurz mit einem Backpapier bedeckt im Backofen warm stellen. Backofentüre nicht schliessen. Nach Belieben mit geräuchtem Fisch, Crème fraîche und Dillspitzen belegt servieren.

ZUTATEN

100g	Buchweizenmehl
50g	Ruchmehl von Weizen oder Dinkel
1/4TL	Salz
1/4TL	Trockenhefe oder 1/8 Frischhefewürfel
160ml	Milch/Wasser 1 1
1	Ei

wenig

Bratbutter zum Braten