

Grillbrötchen

Gusseiserne Bratpfanne

Zutaten:

115 g Wasser
15 g Hefe
215 g Weizenmehl (Typ 550 oder
Pizzamehl 00)
5 g Salz
1 EL Olivenöl



Zubereitung:

Hefe in Wasser auflösen. Alle weiteren Zutaten in den Thermomix geben und 3 min. kneten. Den Teig nun 1 Stunde abgedeckt gehen lassen.

Den Teig sodann auf die leicht mit Hartweizengries bemehlte Teigunterlage geben und in 10-12 gleich große Teile abteilen. Jedes Teigstück dehnen, falten und rundwirken und nochmals abgedeckt 30 min. ruhen lassen. Den Grill mit der gusseisernen Bratpfanne oder einem Pizzastein auf etwa 200°C vorheizen.

Die vorbereiteten Teiglinge auf die vorgeheizte Bratpfanne legen, Deckel schließen und etwa 3 Min. backen.

Danach die Teiglinge wenden und auf der zweiten Seite auch noch etwa 2-3 Min. backen.

Nach dem Backen sofort auf das Kuchengitter zum auskühlen legen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, gusseiserne Bratpfanne, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN