

Frühstückshörnchen

Teig:

400 g Kefir
100 g Wasser
3 g frische Hefe
1 TL Rübenkraut
400 g Mehl Typ 1050
100 g Roggenmehl Typ 1150
20 g Mohn
20 g Leinsamen
20 g Sesam
10 g Salz
10 g Roggensauerteigansatz aus dem
Kühlschrank
20 g Butter



Tipp: Falls kein Roggensauerteig vorhanden, einfach weglassen (oder z.B. 1 TL Roggensauerteigpulver in den Teig geben)

Zubereitung:

Kefir, Wasser Hefe und Rübenkraut in den Mixtopf geben und 3 Min. 37 Grad Stufe 2 erwärmen. Alle anderen Zutaten außer der Butter zufügen und 3 min. Teigknetstufe. Jetzt die Butter nochmals 2 min. unterkneten.

Teig in die mittlere Edelstahlschüssel geben und mind. 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Sodann den Teig vorsichtig auf die Teigunterlage geben und vorsichtig rund ausrollen. Nun mit dem Nylonmesser in 8 Tortenstücke teilen und jedes von der breiten Seite her einrollen und auf den Zauberstein legen.

Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen, Zauberstein auf unterster Schiene ca. 20-25 Minuten backen. Dabei beim Einschließen auf den Boden des Backofens Eiswürfel geben um Dampf zu erzeugen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel, Zauberstein, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN