

# Griesliweckle

## Zutaten:

### Kochstück (mindestens 1 h vorher):

130 g Buttermilch  
30 g Weizenmehl 550

### Hauptteig:

Kochstück  
170 g Buttermilch  
1 TL Rübenkraut  
5 g Hefe  
(zusätzlich/optional 20 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank)  
425 g Weizenmehl 550  
20 g Zucker  
1 TL Salz  
40 g Butter

zum Bestreuen der Brötchen: Hartweizengrieß



## Zubereitung:

### Kochstück:

Buttermilch und Mehl kurz aufkochen, so dass eine puddingartige Masse entsteht (Thermomix: Milch und Mehl in den Mixtopf geben und 3 min./95°C/Stufe 3 kochen). Abgedeckt mindestens 1 h stehen lassen.

### Hauptteig:

Buttermilch, Hefe und Rübenkraut verrühren (Thermomix: 2,5 min./Stufe2/37°C erwärmen). Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 3 min. langsam verkneten. Butter zufügen und nochmals 3 min. schneller kneten.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 8 gleich große Teigstücke teilen und rund-/und langwirken. Danach in die mit Hartweizengrieß ausgestreute rechteckige Ofenhexe legen etwas befeuchten und mit Hartweizengrieß bestreuen. Abgedeckt mit dem Stretch-Fit über Nacht (mindestens 8 h) in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Brötchen aklimatisieren lassen bis der Ofen auf 250°C aufgeheizt ist. Die Brötchen unter kräftigem Schwaden in den Ofen schieben. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 20 min. fertig backen (Sichtkontakt).

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, rechteckige Ofenhexe, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN