

Hörnchen mit Roggen

Zutaten:

600 g Weizenmehl Typ 550
200 g Roggenmehl Type 1150
340 g Kefir
170 g Wasser
1 Tl. Rübenkraut
3 g Hefe
1 TL Sauerteigpulver oder ASG
3 TL Salz



Zubereitung:

Kefir, Wasser, Rübenkraut und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min. 37 °/Stufe 1. Weizenmehl, Roggenmehl, ASG oder Sauerteigpulver und Salz zugeben und 3 Min./Teigknetstufe. Teig in die große Edelstahlschüssel geben und abgedeckt für mindestens 10-12 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten morgen Teigunterlage bemehlen und den Teig vorsichtig auf die Teigunterlage geben. Den Teig mit wenig Druck rund ziehen. 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.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN