

Bauernbrötchen „Stoneware Plus Kollektion“

Zutaten:

175 g Wasser
175 g Buttermilch
3 g Hefe
1 TL Zuckerrübensirup
10 g Anstellgut
(wenn keins vorhanden, einfach weglassen
und 2 g mehr Hefe in den Teig geben)
300 g Roggenmehl 1150
200 g Dinkelmehl 630
2 TL Salz

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen oder 1 TL Sauerteigpulver mit in den Hauptteig geben.



Zubereitung:

Wasser, Buttermilch, Hefe und Sirup verrühren. (Thermomix: 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 3 min./Teigknetstufe).

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und 8 gleich große Brötchen formen. In die gut bemehlte rechteckige Ofenhexe geben Teiglinge bemehlen und mit dem Stretch-Fit abgedeckt bis zum nächsten Morgen in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen die Brötchen akklimatisieren lassen bis der Ofen mit dem neuen Zauberstein plus oder einem anderen Stein aus der Stoneware Plus Kollektion auf 260°C aufgeheizt ist. Die Brötchen am Besten auf das Kuchengitter umsetzen, damit man die Brötchen, sobald der Ofen aufgeheizt ist, ganz schnell auf den heißen Stein umsetzen kann. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 12-15 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, rechteckige Ofenhexe, Stretch-fit, Zauberstein plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN