

## Kürbiskernbrötchen mit Ayran

### Zutaten:

250 ml Ayran  
5 g Hefe  
1 TL Honig  
200 g Dinkelmehl Typ 630  
200 g Dinkelmehl Typ 1050  
9 g Salz  
100 g naturbelassene Steirische Kürbiskerne  
30 g Kürbiskernöl



### Zubereitung:

Ayran, Hefe und Honig 1 Minuten/37 Grad/Stufe 2 miteinander verrühren. Alle restlichen Zutaten bis auf das Öl zugeben und 2 Minuten in der Teigknetstufe kneten. Öl zufügen und eine weitere Minute unterkneten. Teig auf bemehlter Teigunterlage mehrfach falten und in acht gleich große Teiglinge abstechen (ca. 100 g pro Stücke) und rund- und langwirken.

Die 8 Brötchen mindestens 8 h oder über Nacht zur langen kalten Gare abgedeckt in den Kühlschrank stellen. (rechteckige Ofenhexe/Stretchfit!)

Am nächsten Morgen den Backofen mit dem Zauberstein plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C vorheizen. Die Brötchen solange akklimatisieren lassen bis der Ofen Temperatur hat.

Sodann die Brötchen vorsichtig auf den heißen Zauberstein plus oder einen anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion setzen. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in 12-15 min. fertig backen (Sichtkontakt).

Alternativ können die Brötchen natürlich auch auf der alten Stoneware Kollektion ohne die Plus-Funktion gebacken werden. Dazu die Brötchen mit der Form bei 240°C in den Ofen schieben und Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 20 Minuten fertigbacken!

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Nylonmesser, Zauberstein plus, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN