

Schneckenbrötchen „Stoneware Plus Kollektion“

Zutaten:

Kochstück mindestens 1 h vorher:

130 g Kefir

30 g Dinkelmehl 630

Hauptteig:

Kochstück

170 g Wasser

3 g Hefe

70 g Lievito Madre (am Vortag gefüttert und bei Raumtemperatur stehen gelassen)

425 g Dinkelmehl 630

10 g Zucker

9 g Salz

40 g Butter



Tipp: Lievito Madre falls vorhanden, ansonsten einfach weglassen und 2 g Hefe mehr in den Teig geben!

Zubereitung:

Kochstück:

Kefir und Mehl in den Mixtopf geben und 3 min. 95°C Stufe 3 kochen. Abgedeckt mindestens 1 h stehen lassen.

Hauptteig:

Kochstück und alle übrigen Zutaten außer der Butter zufügen und 2 min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 1,5 min. unterkneten.

Den Teig auf die Teigunterlage geben und 8 Brötchen formen. Diese mindestens für 8 h oder über Nacht zur langen kalten Gare abgedeckt in den Kühlschrank stellen. (rechteckige Ofenhexe/Stretchfit!)

Am nächsten Morgen den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus oder einem anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C vorheizen. Die Brötchen schneckenförmig mit einem scharfen Messer oder einer Rasierklinge einschneiden und 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 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, Edelstahl-Streufix, großer Pizzazauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN