

## Sechs-Korn-Brötchen „Stoneware Plus Kollektion“

### Zutaten:

2 Möhren (ca. 80g), fein raspelt  
200 g BIO 6-Korn-Mischung (z.B. von dm)  
350 ml Kefir  
80 g Wasser  
5 g Hefe  
500 g Dinkelmehl 630  
50 g Sonnenblumenkerne  
25 g Sesam  
25 g Leinsamen, geschrotet  
2 TL Salz  
1 TL. Rübenkraut

verschiedene Saaten zum bestreuen



### Zubereitung:

Im Thermomix: 200 g BIO 6-Korn-Mischung (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Einkorn) in den Mixtopf geben. 30 Sek./Stufe 10 schroten und umfüllen. Möhren in Stücken in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern. Alternativ Möhren fein raspeln.

Kefir, Rübenkraut, Hefe, 6-Kornmischung und Saaten in den Mixtopf geben, 15 Sek./Stufe 3 vermischen. Nun 1-2 h abgedeckt quellen lassen.

Danach Wasser und restliche Zutaten zum Vorteig in den Mixtopf geben und 3 min. Teigknetstufe kneten.

Den Teig auf die Teigunterlage geben und 9 Brötchen formen und 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).

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Zauberstein plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN