

Flinke Brötchen

Zutaten:

300 g Buttermilch
150 g Wasser
20 g Hefe
1 TL Honig
80 g Lievito Madre (mindestens 4 h vorher
aufgefrischt/gefüttert)
500 g Dinkelmehl 630
250 g Roggenmehl 1150
12 g Salz
30 g Butter



Zubereitung:

Buttermilch, Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 1,5 Min./37°C/Stufe 2,5 erwärmen. Die restlichen Zutaten außer der Butter zufügen und 1,5 min. Teigknetstufe. Danach die Butter kurz in 1 Min. unterkneten.

Den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben und 12 Brötchen formen, bemehlen oder mit Bäckerlaug abstreichen.

Den Backofen mit dem Zauberstein plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C vorheizen. Die Brötchen entspannen 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 dem Stein bei 240°C in den Ofen schieben und Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 20 Minuten fertigbacken

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN