

Kefirhörnchen

aus der gusseisernen Bratpfanne

Zutaten:

250 g Kefir
25 g Wasser
5 g Hefe
5 g Rübenkraut
250 g Dinkelmehl Typ 630
110 g Roggenmehl Typ 1150
20 g Sesam
7 g Salz
20 g Roggen ASG aus dem Kühlschrank

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen und 1 EL Balsamico in den Teig geben!



Zubereitung:

Kefir, Wasser, Rübenkraut und Hefe mischen. Dann die restlichen Zutaten zufügen und verkneten (Thermomix: 2 Min. Teigknetstufe).

Den Teig mit Hilfe des Teigrollers auf der gut bemehlten Teigunterlage rund ausrollen. Nun mit dem Nylonmesser in 8 Tortenstücke teilen und jedes von der breiten Seite her aufrollen. Über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen (Ofenhexe/Stretchfit).

Am nächsten morgen akklimatisieren lassen, bis der Backofen mit der gusseisernen Bratpfanne oder dem Pizzazauber plus auf 260 °C aufgeheizt ist. Hörnchen vorsichtig auf die heiße Backform legen, kräftig schwaden und in ca. 12-15 min. fertig backen. Dabei Temperatur auf 210°C zurückdrehen.

Verwendete Produkte: gusseiserne Bratpfanne (30cm), Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN