

Ofenberliner vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

Kochstück (mindestens 2 h vorher):

125 g Milch
25 g Dinkelmehl Typ 630

Quellstück:

200 g Milch
75 g Lievito Madre (am Vortag aufgefrischt!)
10 g Frischhefe (ohne LM 20 g)
4 g Flohsamenschalenpulver
1 TL. Rübenkraut

Hauptteig:

Kochstück
Quellstück
600 g Dinkelmehl Typ 630
80 g Birkenzucker
80 g Butter
2 Eier
1 Pck Vanillepuddingpulver
1 TL Vanilleextrakt
1 Prise Salz

Topping:

50-70 g flüssige Butter
100 g Zucker/Puderzucker
Marmelade nach Wahl



Zubereitung:

Kochstück:

Milch und Mehl kurz aufkochen, so dass eine puddingartige Masse entsteht (Thermomix: Milch und Mehl in den Mixtopf geben und 3 min./95°C/Stufe 3 kochen). Abgedeckt mindestens 2 h stehen lassen.

Quellstück:

Für das Quellstück Milch, LM, Hefe und Rübenkraut in den Thermomix geben 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen. Flohsamenschalenpulver dazugeben kurz Klümpchen frei verrühren. 10 min. quellen lassen.

Hauptteig:

Übrige Zutaten außer der Butter zufügen und 1,5 min. Teigknetstufe. Butter zufügen und nochmals 1 min. unterkneten. Den Teig in eine geölte Schüssel geben und abgedeckt mindestens 45 min. gehen lassen.

Sodann den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und gleichmäßig ca. 2,5 cm hoch ausrollen und mit einem Schnapsglas oder einem Ausstecher kleine runde Teiglinge ausstechen und auf den Stein setzen. Mit einem Tuch abdecken und weitere 30 min. bei Zimmertemperatur gehen lassen – währenddessen den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Ofenberliner in ca. 12-15 min. je nach Größe (Sichtkontakt) fertigbacken, dabei kräftig schwaden. (Je nach Größe und Menge Backvorgang mit dem Rest wiederholen). Noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen und in Puderzucker/Birkenzucker rundherum wälzen und mit einer Marmelade nach Wahl füllen (Einwegspritze, Spritzbeutel).

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