

Gewürzkörnchen vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

320 g Wasser
10 g brauner Rohrzucker
5 g Hefe
200 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Weizenmehl Typ 550
100 g Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
1 TL Senf
1/2 TL Brotgewürz
35 g Sonnenblumenkerne
25 g Leinsamen
40 g Röstzwiebeln



Zubereitung:

Wasser, Zucker und Hefe 3 Minuten/ 37 Grad/ Stufe 2 auflösen. Restliche Zutaten zufügen und 4 Minuten Teigknetstufe. Teig auf der leicht bemehlten Teigunterlage in 10 gleich große Teiglinge teilen (bei mir ca. 98 g), zu Brötchen formen und abgedeckt mit dem Stretch-Fit in der großen rechteckigen Ofenhexe über Nacht im Kühlschrank garen lassen.

Am nächsten Morgen Brötchen bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen, während der große Pizzazauberer plus im Backofen auf dem Rost auf der untersten Schiene bei 250 Grad vorheizt. Sobald der Backofen die Temperatur erreicht hat, die eingeschnittenen Brötchen bei weiterhin hoher Temperatur ca. 10-14 Minuten knusprig backen (Sichtkontakt). Brötchen auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und lauwarm genießen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, große rechteckige Ofenhexe, großer Stretchfit, großer Pizzazauberer plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN