

Mischbrötchen vom großen Pizzazauberer plus

Zutaten:

500 g Wasser
10 g Hefe, frisch
1 Tl. Zuckerrübensirup
300 g Weizenmehl Typ 1050
350 g Roggenmehl Typ 1150
100 g Pâte Fermentée (einfach weglassen und 5 g mehr Hefe in den Teig geben)
20 g Butter
2 TL. Salz

Tipp: Falls kein Pâte Fermentée vorhanden, einfach weglassen und 5 g mehr Hefe in den Teig geben oder Lievito Madre oder Sauerteig zugeben.



Zubereitung:

Wasser, Hefe und Zuckerrübensirup verrühren. (Thermomix: 3 Min. 37°C Stufe 2). Restliche Zutaten zugeben und 4 Min. Teigknetstufe. Teig abgedeckt ca. 1,5 Std. an einem warmen Ort ruhen lassen.

Nach der Teigruhe den klebrigen Teig vorsichtig auf die gut bemehlte oder mit Hartweizengrieß bestreute Teigunterlage geben und ca. 12 Brötchen abteilen und rund und langwirken. Nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus (unterstes Drittel/Rost) auf 260°C aufgeheizt ist.

Sodann die Brötchen auf den heißen großen Pizzazauberer plus oder einen anderen Stein aus der Stoneware plus Kollektion setzen. Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 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 der Form bei 240°C in den Ofen schieben und Temperatur sofort auf 210°C reduzieren und in ca. 20 Minuten fertigbacken!

Verwendete Produkte: mittlere Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, großer Pizzazauberer plus, Packs an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN