

## Osterhasenfrühstücksbrötchen vom großen Pizzazauberer plus

### Zutaten:

Teig:

100 g Kefir  
100 g Wasser  
3 g frische Hefe  
20 g Lievito Madre aus dem Kühlschrank  
150 g Roggenmehl Typ 1150  
350 g Weizenmehl Typ 550  
5 g Rübennkraut oder Honig  
150 g griechischer Joghurt  
14 g Salz



### Zubereitung:

Wasser und Kefir mit Rübennkraut und Hefe mischen. Restliche Zutaten zufügen und mit dem Knethaken oder per Hand verkneten, bis der Teig nicht mehr klebt (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe).

Den Teig in einer Schüssel zugedeckt etwa 8 h oder über Nacht reifen lassen.

Danach den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche/Teigunterlage geben und in 8 gleich große Stücke teilen (ca. 116 g), behutsam dehnen, falten und rundwirken und etwas flach drücken.

Teiglinge nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus oder einem anderen Stein der Stoneware plus Kollektion auf 260°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Vor dem einschießen den Brötchen mittig einen kleinen Schnitt geben, so dass Hasenohren entstehen. Ein Ohr in sich verdrehen. Augen, Nase und Mund mit einem kleinen Messer ritzen und im untersten Drittel des Backofens bei 210°C Ober-/Unterhitze in ca. 12-15 Min. goldbraun backen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Nylonmesser, großer Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN