

Frühstücksbrötchen vom Zauberstein

Zutaten:

(ergibt 16 Brötchen)

Vorteig (ca. 1-4 h vorher):

450 g Wasser
1 TL flüssiges Gerstenmalz oder Honig
3 g frische Hefe
200 g Weizenmehl Typ 550

Hauptteig:

Vorteig
200 g Buttermilch
800 g Mehl
20 g Salz



Zubereitung:

Die Vorteigzutaten miteinander vermischen und mindestens 1-4 h quellen lassen.

Danach die restlichen Zutaten zufügen und 3 min. langsam und 4 min. schneller kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und 16 Brötchen formen und abgedeckt für mindestens 10-12 Stunden, am Besten über Nacht, im Kühlschrank reifen lassen.

Am nächsten Morgen die Brötchen aus dem Kühlschrank holen und 30 min. akklimatisieren lassen.

Den Backofen mit den großen Pizzazauberer plus und dem Zauberstein auf 260°C Pizzastufe oder Umluft aufheizen (jeder Stein auf ein separates Rost legen). Ich habe meinen Brötchen noch ein Topping mit Saaten und Lauge gegeben.

Die Brötchen einschneiden und vorsichtig auf den heißen Stein setzen und beim einschließen die Temperatur des Backofens auf 210°C zurückdrehen.

Brötchen in ca. 13-15 Min. fertig backen. Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: großer Pizzazauberer plus, Zauberstein plus, kleiner Servierheber, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN