

## Bauernbrötchen 2.0

### Zutaten:

Quellstück (30 min. vorher):

30 g Kartoffelflocken  
100 g lauwarmes Wasser  
oder 100 g gekochte mehligte Kartoffeln  
(zerdrückt)

Hauptteig:

Quellstück  
175 g Wasser  
200 g Buttermilch  
3 g Hefe  
10 g Zuckerrübensirup oder Honig  
10 g Anstellgut  
(wenn keins vorhanden, einfach weglassen)  
120 g Roggenmehl  
380 g Weizenmehl Typ 550  
12 g Salz  
10 g Butter

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen oder 1 TL Sauerteigpulver mit in den Teig geben.



### Zubereitung:

Zutaten für das Quellstück vermischen und 30 min. quellen lassen.

Wasser, Buttermilch, Hefe und Sirup verrühren. (Thermomix: 2 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Quellstück und restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 3 min./Teigknetstufe).

Den Teig in eine geölte Schüssel geben und 2 h bei Raumtemperatur abgedeckt anspringen lassen, dabei 2 x dehnen und falten. Anschließend für ca. 12-14 h in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank holen und auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 9 gleich große Brötchen formen. Jetzt nochmals abgedeckt 25 min. gehen lassen. Dabei den Backofen mit dem Pizzazauberer plus auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sodann einschneiden, auf den heißen Stein setzen und mit ordentlich Dampf einschließen. Die Temperatur auf 210°C zurück drehen und in ca. 13-15 min. fertig backen. (Sichtkontakt).

Die fertigen Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Pizzazauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN