

Knuschber-Hörnchen (ergibt 16 Stück)

Zutaten:

300 g Wasser
100 g Buttermilch
5 g frische Hefe
10 g ASG (einfach weglassen, wenn keins vorhanden!)
1 TL Rübenkraut
600 g Weizenmehl Typ 550
200 Roggenmehl Typ 1150
200 g Weizenmehl Typ 1050
24 g Salz
300 griechischer Joghurt

Saaten zum Bestreuen nach Gusto



Zubereitung:

Hefe in Wasser, Buttermilch und Zuckerrübensirup auflösen. Restliche Zutaten zugeben und 2 Min. langsam und 2 min. schneller kneten.

Nun den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel umfüllen und an einem warmen Ort mindestens 1 Stunde abgedeckt anspringen lassen, dabei 2 x dehnen und falten. Dann mindestens 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten morgen Teigunterlage bemehlen und den Teig vorsichtig auf die Teigunterlage geben. Den Teig rund ziehen oder mit dem Teigroller rund ausrollen. Nun mit dem Nylonmesser in 16 Tortenstücke teilen und jedes von der breiten Seite her straff aufrollen und nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen mit 2 Steinen aus der Plus Kollektion auf 260°C Pizzastufe oder Umluft aufgeheizt ist.

Sobald der Backofen mit den Steinen aufgeheizt ist, die Hörnchen auf die heißen Steine setzen und in ca. 13-15 min. fertig backen. Temperatur dabei auf 210°C reduzieren.

Hörnchen direkt von den Steinen nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Pizzazauber plus, Zauberstein plus, Teigunterlage, Nylonmesser, Edelstahl-Streufix, große Edelstahl-Rührschüssel, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN