

Glückskrústchen vom Zauberstein

Zutaten:

200 g Wasser
200 g Ayran
3 g Hefe, frisch
500 g Dinkelmehl Typ 630
130 g Roggenmehl Typ 997
12 g Salz
10 g Butter
5 g Honig



Zubereitung:

Wasser, Ayran, Hefe und Honig verrühren. Restliche Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in eine große 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 8 gleich große Teile teilen und rund und langwirken. Die Brötchen bemehlen. Jetzt nochmals abgedeckt 25 min. entspannen lassen. Dabei den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen einschneiden und in den Backofen einschießen, dabei die Temperatur sofort auf 230°C zurückdrehen und in ca. 12-15 min. fertig backen.

Die fertigen Brötchen vom Zauberstein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Edelstahl-Rührschüssel, Nylonmesser, Zauberstein, Packs an! Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN