

Sonntagshörnchen vom großen Pizzazauberer

Zutaten:

225 ml. Wasser
225 ml. Milch
1 Tl. Honig
5 g frische Hefe
225 g griechischer Joghurt
900 g Weizenmehl Typ 550 o. Dinkel 630
20 g Butter
18 g Salz

etwas Butter zum Abstreichen der
Hörnchen



Zubereitung:

Wasser, Milch, Hefe und Honig verrühren. (Thermomix: 1 min./37°C Stufe 2 erwärmen). Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 4 min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig in die große leicht geölte Edelstahl-Rührschüssel geben und abgedeckt 60 Min. anspringen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Sodann den Teig 12 h abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Nach der Ruhezeit den klebrigen Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und vorsichtig kreisrund ausrollen (nicht zu viel Luft rausdrücken). Nun mit dem Nylonmesser in 12 oder 16 Tortenstücke teilen (je nach gewünschter Größe) und jedes von der breiten Seite her straff aufrollen und nochmals abgedeckt ca. 20 Min. gehen lassen. Dabei den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus auf 260°C Ober-/Unterhitze (unterstes Drittel Backofen/Rost) aufheizen.

Die Hörnchen auf den heißen Stein setzen und in ca. 15 min. Sichtkontakt fertig backen. Noch warm mit Butter abstreichen (für einen schönen Glanz) und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Edelstahl Rührschüssel (Set), großer Pizzazauberer plus, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN