

Glückshufeisenbrötchen

Teig:

300-320 g Wasser
3 g frische Hefe
10 g Zuckerrübensirup
400 g Weizenmehl Typ 550
100 g Weizenmehl Typ 1050
10 g Salz
10 g Butter, weich



Zubereitung:

Hefe in Wasser und Rübensirup auflösen. Thermomix 1 min. 37°C Stufe 2. Alle Zutaten bis auf die Butter zufügen und 2 min. Teigknetstufe. Butter zugeben und nochmals 1,5 min. unterkneten.

Den Teig in die große Edelstahl-Rührschüssel geben und abgedeckt 90 min. bei Raumtemperatur anspringen lassen. In dieser Zeit 2 x dehnen und falten. Danach 12-16 h über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am nächsten Morgen den Backofen auf 260°C anschalten. Den Teig vorsichtig auf die leicht mit Mehl bestreute Teigunterlage geben und in 4 gleich schwere Teigstücke teilen. Sanft zu Kugeln formen und 10 min. entspannen lassen. Anschließend längliche Laibe formen und vorsichtig zu Baguettes langrollen. Hufeisenförmig mit der Naht nach unten auf den Zauberstein legen und nochmals kurz entspannen lassen.

Nun mit einer scharfen sauberen Küchenschere im 45°C Winkel schräg 5 mal einschneiden und alle Zipfel nach außen legen. Zwischen den Einschnitten Abstand lassen. Sofort in den sehr gut vorgeheizten Ofen geben und auf 220°C zurückdrehen. Die Glückshufeisen in ca. 20-22 Min. fertig backen. Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN