

Flotte Mischbrötchen vom großen Pizzazauberer

Zutaten:

300 g Wasser
300 g Kefir
450 Weizenmehl Typ 550
225 g Dinkelmehl Typ 1050
150 Roggenmehl Typ 1150
10 g Honig
20 g Sauerteig (alternativ 4 g Frischhefe)
18 g Salz
16 g Frischhefe



Zubereitung:

Wasser, Kefir und Honig verrühren. (Thermomix: 2 Min./37°C/Stufe 2 erwärmen). Hefe zugeben und verrühren (Thermomix 1 Min./37°C/Stufe 2) Restliche Zutaten zugeben und verkneten (Thermomix: 3 min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig in die große leicht geölte Edelstahl-Rührschüssel geben und abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

Nach der Ruhezeit den Teig auf die leicht mit Roggenmehl bemehlte Teigunterlage geben und vorsichtig in 16 gleich große Stücke teilen (ca. 95 g). Anschließend die Teiglinge zu gleichgroßen runden Kugeln formen und großzügig mit Roggenmehl bestäuben oder mit verschiedenen Saaten bestreuen. Dabei die Oberfläche leicht befeuchten, damit die Saaten haften.

Nochmals abgedeckt ca. 30-40 Min. aufgehen lassen. Dabei den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus auf 260°C Ober-/Unterhitze (unterstes Drittel Backofen/Rost) aufheizen.

Die Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden. Danach die Teiglinge auf den heißen Stein setzen. Beim einschließen Temperatur auf 220°C zurückdrehen. Nach 10 Min. Backofentür kurz ganz öffnen und den Dampf ablassen und weitere 7-10 Min. auf Sichtkontakt fertig backen.

Nach dem Backen sofort vom Stein nehmen 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