

## Brötchen à la Pferdle vom Zauberstein plus

### Zutaten:

360 g Wasser  
10 g frische Hefe  
1 Tl. Honig  
525 g Weizenmehl Typ 550  
225 g Roggenmehl Typ 997  
150 g griechischer Joghurt  
15 g Meersalz z.B. Makasol.bio  
20 g Sauerteig (falls keiner vorhanden  
einfach weglassen)

Topping: verschiedene Saaten, z.B.  
Mohn, Haferflocken, Sesam. 1 breiter  
Gummi für das Halfter



### Zubereitung:

Hefe in zimmerwarmen Wasser und Honig auflösen. Mehl und restliche Zutaten zugeben und 5 Min. Teigknetstufe.

Teig in die leicht geölte große Edelstahl Rührschüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort 90 min. gehen lassen.

Die Teigunterlage fein mit Mehl bestäuben. Teig vorsichtig auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Nylonmesser in 26 gleich große Teigstücke teilen und rundwirken. Die Brötchen auf dem Zauberstein zu einem Pferd anordnen. Die Mähne und die Hufe des Pferdle mit Mohn bestreuen (damit die Saaten besser halten, Teig mit etwas Wasser aus einer Blumenspritze anfeuchten). Den Pferdeschweif mit Haferflocken oder Sesam dressieren. Jetzt nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt gehen lassen.

In dieser Zeit den Backofen auf 260°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den „Mund“ mit einem scharfen Messer einschneiden und den Zauberstein auf das Rost im untersten Drittel des Backofens stellen. Temperatur sofort auf 210°C zurückdrehen und die Brötchen in ca. 20 min. goldbraun fertigbacken. Sodann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem Abkühlen mit einem breiteren Gummi das Halfter formen.

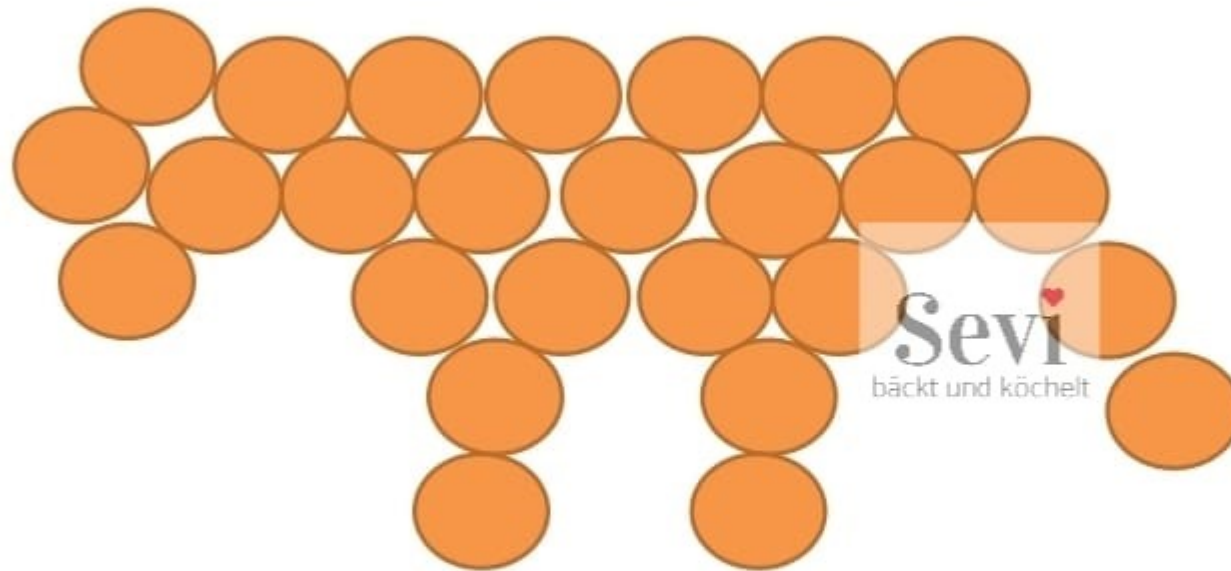
**Verwendete Produkte:** Edelstahl Rührschüssel (Set), Zaubestein plus, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Nylonmesser, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN

# Sevi bäckt und köchelt - Brötchen à la Pferdle



Severine Schmid