

Festtagsbrötchen vom Zauberstein

Zutaten:

150 g Joghurt
150 g Wasser
10 g frische Hefe
1 TL Rübenkraut
150 g Weizenmehl Typ 550
100 g Roggenmehl Typ 1150
150 g Hartweizenmehl
9 g Salz
8 g Olivenöl
1 EL Lievito Madre



Zubereitung:

Joghurt mit Wasser, Hefe und Rübenkraut verrühren (Thermomix: 1 Min./37°C /Stufe 2). Alle restlichen Zutaten zugeben und zu einem Teig verkneten. (Thermomix: 3 Min./Teigknetstufe).

Den klebrigen Teig in die große leicht geölte Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 1,5 h gehen lassen. Dabei nach 20 und 40 min. dehnen und falten. Das Dehnen und Falten gibt dem Teig mehr Struktur und Volumen und macht ihn besser formbar.

Nach der Gehzeit den klebrigen Teig auf die mit Hartweizenmehl ausgestreute Teigunterlage geben und in 8 gleich große Teile teilen und diese vorsichtig rundwirken. Jetzt nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Backofen mit dem Zauberstein plus auf 260°C Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist.

Brötchen einschneiden und auf den heißen Stein legen. Sofort die Temperatur auf 210°C zurückdrehen und in ca. 15 min. fertig backen.

Nach der Backzeit sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: große Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Zauberstein plus, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN