

## Hüpferte Brötchen aus dem Grundset

### Zutaten:

300 g Wasser  
1 TL Honig  
20 g frische Hefe  
300 g Weizenmehl Typ 0  
300 g Weizenmehl Typ 1050  
100 g Joghurt  
10 g Salz



### Zubereitung:

Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 1,5 Min./37°C/Stufe 2,5 erwärmen. Die restlichen Zutaten zufügen und 4 min. Teigknetstufe.

Den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 10 gleich schwere Teile abteilen. Brötchen rundschieben. Danach 2 Brötchen länglich wirken.

Sodann die Brötchen in die gefettete und mit Mehl ausgestreute neue rechteckige Ofenhexe geben. Die 2 langgewirkten Brötchen in die Mitte legen, so ist die Ofenhexe optimal belegt. Brötchen bemehlen und mit einem scharfen Messer (Tomatenmesser) einschneiden. Rechteckige Ofenhexe mit dem Zauberstein abdecken und in den kalten Ofen stellen.

Den Backofen auf 250°C einschalten. Nach 25 min. den Zauberstein abnehmen und nochmals 5-10 min. nachbräunen lassen. Nach dem Backen die Brötchen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, Grundset, Edelstahl-Streufix, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**  
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN