

Kürbiskracher mit Ayrans aus der neuen rechteckigen Ofenhexe

Zutaten:

500 ml Ayrans
25 ml Wasser
5 g Hefe
1 TL Honig
400 g Dinkelmehl Typ 630
400 g Dinkelmehl Typ 1050
18 g Salz
70 g naturbelassene Kürbiskerne
30 g Kürbiskernöl



Zubereitung:

Ayrans, Hefe und Honig verrühren. (Thermomix 1 Min./37 Grad/Stufe 2). Alle restlichen Zutaten bis auf das Öl und die Kürbiskerne zugeben und 1,5 Min. Teigknetstufe.

Öl und Kürbiskerne zufügen und eine weitere Minute unterkneten. Teig auf bemehlter Teigunterlage mehrfach falten und in 10 gleich große Teiglinge abstechen (ca. 140 g pro Stück) und rundwirken. 2 Davon langwirken.

Sodann die Brötchen in die gefettete und mit Mehl ausgestreute neue rechteckige Ofenhexe geben. Die 2 langewirkten Brötchen in die Mitte legen, so ist die Ofenhexe optimal belegt. Brötchen bemehlen und den Servierzauberer als Deckel auf die Ofenhexe legen. Mindestens 8 h oder über Nacht zur langen kalten Gare in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Backofen auf 260°C vorheizen. Die Brötchen solange akklimatisieren lassen bis der Ofen Temperatur hat.

Sodann die Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden und die Ofenhexe mit dem Servierzauberer ins unterste Drittel des Backofens aufs Rost in den heißen Ofen geben.

Den Backofen auf 230°C zurückdrehen. Nach 20 min. den Servierzauberer abnehmen und nochmals 10 min. nachbräunen lassen. Nach dem Backen die Brötchen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Stylish können sie jetzt auf dem Servierzauberer serviert werden!

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, rechteckige Ofenhexe, Servierzauberer, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN