

Alltagsbrötchen aus der rechteckigen Ofenhexe

Zutaten:

170 g Wasser
160 g Kefir, zimmerwarm
1 TL Honig
5 g frische Hefe
350 g Weizenmehl Typ 1050
150 g Weizenmehl Typ 550
12 g Salz
3 EL neutrales Öl



Zubereitung:

Wasser, Kefir, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 1,5 Min./37°C/Stufe 2,5 erwärmen. Die restlichen Zutaten außer dem Öl zufügen und 2 Min. Teigknetstufe. Dann das Öl zugeben und nochmals 1,5 Min. kneten.

Den Teig in die leicht geölte große Nixe geben und für 8-12 h in den Kühlschrank zur Gare stellen.

Den Teig mindestens 30 min. akklimatisieren lassen.

Sodann auf die leicht bemehlte Teigunterlage geben und in 8 gleich schwere Teile abteilen.

Diese vorsichtig und ohne Druck rundwirken und in die ggf. gefettete und bemehlte rechteckige Ofenhexe legen und mit dem Servierzauberer abdecken. Jetzt in den kalten Ofen stellen.

Den Backofen auf 250°C einschalten. Nach 25 min. den Servierzauberer 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, rechteckige Ofenhexe, Servierzauberer, Edelstahl-Streufix, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN