

Kefirkrüstchen vom Zauberstein

Zutaten:

500 g Kefir, zimmerwarm
50 g Wasser
5 g Hefe
10 g Rübenkraut
500 g Helles Vollkornmehl z.B. Aurora
220 g Roggenmehl Typ 1150
40 g Leinsamen
15 g Salz
20 g Roggen ASG aus dem Kühlschrank

Tipp: Falls kein Sauerteig vorhanden, einfach weglassen und 1 EL Balsamico in den Teig geben!



Zubereitung:

Kefir, Wasser, Rübenkraut und Hefe mischen. Dann die restlichen Zutaten zufügen und verkneten (Thermomix: 3 Min. Teigknetstufe). Den Teig 1 h in der großen Edelstahl-Rühr-Schüssel anspringen lassen, dabei 1 x nach 30 Min. dehnen und falten. Danach 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen aus dem Teig 10 gleich große Brötchen á ca. 130 g schleifen und diese ca. 30 min. abgedeckt entspannen lassen. Ofen mit dem Zauberstein auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen (unterstes Drittel/Rost).

Unmittelbar vor dem Backen wird der Teigling mit einem scharfen Messer ca. 5-10 mm tief eingeschnitten. So kann das seitliche Aufreißen der Kruste verhindert werden und die Gase können aus dem Teig nach oben entweichen.

Brötchen auf den heißen Stein setzen und in ca. 15 Min. fertig backen.

Nach dem Backen Brötchen direkt vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: Zauberstein, Teigunterlage, Edelstahl-Streufix, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN