

## Porridgebrötchen vom großen Pizzazauberer

### Zutaten:

Kochstück Porridge (mindestens 1 h vorher):

100 g Haferflocken  
20 g Salz  
250 g Buttermilch  
250 g Wasser

### Hauptteig:

Kochstück Porridge  
300 g Wasser  
10 g Hefe, frisch  
1 TL enzyminaktives Aromamalzmehl  
600 g Dinkelmehl Typ 1050  
100 g Dinkelvollkornmehl  
150 g Roggenmehl Typ 997 o. 1150



### Zubereitung:

#### **Kochstück Porridge:**

Haferflocken trocken in einen Topf geben und diese bei mittlerer Temperatur rösten. Sodann das Salz zugeben sowie die Buttermilch und das Wasser. Alles verrühren bis es beginnt zu kochen. Vom Herd nehmen und abgedeckt mindestens 1 h quellen lassen.

#### **Hauptteig:**

Wasser, Malzmehl und Hefe in den Topf einer Küchenmaschine geben und kurz verrühren.

Übrige Zutaten zufügen und 2 min. langsam und 1 Min. schneller kneten. Den Teig abgedeckt mindestens 90 min. gehen lassen, dabei nach 30 und 60 Minuten kräftig dehnen und falten.

Sodann den klebrigen Teig auf die gut mit Roggenvollkornmehl bemehlte Teigunterlage geben und Teig ebenfalls gut bemehlen und vorsichtig und mit wenig Druck zu einer Rolle formen und in 10 gleich schwere Stücke abteilen.

Diese vorsichtig wiederum in sich drehen, verwirbeln. Jetzt nochmals abgedeckt gehen lassen bis der Ofen mit dem großen Pizzazauberer plus auf 260 Grad Ober-/Unterhitze aufgeheizt ist. Brötchen auf den heißen Stein legen und in ca. 20-25 min. fertig backen, dabei den Ofen auf 230 Grad zurückdrehen.

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

**Verwendete Produkte:** Teigunterlage, großer Pizzazauberer plus, Edelstahl-Streufix, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN