

## Sternbrötchen

### Zutaten:

270 g Wasser  
200 g Skyr  
3 g frische Hefe  
500 g Weizenmehl Typ 550  
130 g Roggenmehl Typ 997  
12 g Meersalz  
10 g Omas Butteröl von Edelschmaus  
10 g Nusscreme von Edelschmaus  
10 g Zitronensaft



### Zubereitung:

Hefe in zimmerwarmen Wasser und Skyr auflösen. Übrige Zutaten zugeben und alles miteinander verkneten. Thermomix 3,5 min. Teigknetstufe.

Den Teig in die große leicht geölte Edelstahl Rührschüssel geben und mindestens 8 h bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Sodann den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben. Mit dem Nylonmesser 12 gleich große Stücke abteilen und rundwirken (ca. 97 g). Kurz entspannen lassen und den Backofen mit dem großen Pizzazauberer plus auf 260 Grad Ober-/Unterhitze (unterstes Drittel/Rost) aufheizen.

Nun jedes Brötchen mit dem Nylonmesser von außen nach innen 8 x einschneiden. Dabei nicht ganz bis zur Mitte durchschneiden. Die Zipfel in sich verdrehen. Mit dem Apfelentkerner ein kleines Loch in die Mitte stechen (nicht durchstechen!). Nochmals 5 min. abgedeckt entspannen lassen.

Brötchen mit dem Teigschaber und Schneiderset auf den heißen Stein setzen und in ca. 15-17 min. auf Sichtkontakt fertig backen. Dabei den Backofen auf 230 Grad zurückdrehen.

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

**Verwendete Produkte:** großer Pizzazauberer plus, Teigschaber und Schneiderset, große Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Edelstahl Streufix, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN