

Seltersbrötchen

Gusseiserne Bratpfanne

Zutaten:

225 g Weizenmehl 550
100 g Roggenmehl 1150
5 g frische Hefe
110 ml. Selters od. Mineralwasser
110 ml. Buttermilch
7 g Meersalz
10 g Honig
1 Teelöffel Balsamico Essig



Zubereitung:

Hefe mit dem Honig in zimmerwarmen Selters und Buttermilch auflösen. Übrige Zutaten zugeben und alles miteinander verkneten. Thermomix 3 min. Teigknetstufe. Teig in die leicht geölte mittlere Edelstahl Rührschüssel geben und abgedeckt 1 h anspringen lassen. Dabei 2 x in der Schüssel dehnen und falten. Den Teig mindestens 8 h oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Nach der kalten Gare den Teig 30 min. bei Zimmertemperatur akklimatisieren lassen und aus dem Teig 6 Brötchen (ca. 96 g) formen. Diese wiederum gehen lassen bis der Backofen mit der gusseisernen Bratpfanne auf 260 Grad Ober-/ Unterhitze aufgeheizt ist. Brötchen einschneiden und auf die heiße Pfanne geben und in ca. 12 min. auf Sichtkontakt fertig backen.

Nach dem Backen Brötchen sofort von der Pfanne nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

Verwendete Produkte: gusseiserne Bratpfanne, mittlere Edelstahl-Rührschüssel, Teigunterlage, Edelstahl Streufix, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN