

Brötchen aus dem Grundset

Zutaten

- 150 ml Wasser
- 150 ml Milch
- 5 g Hefe
- 20 g Butter
- 400 g Weizen 550
- 100 g Emmer 630
- 2 TL Salz



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Aus allen Zutaten einen geschmeidigen Teig herstellen – Knetzeit ca. **5-10 Minuten**.
- In die Große Nixe oder die mittlere Edelstahlschüssel umfüllen und für ca. **8-10 Stunden** in den Kühlschrank stellen.
- Vor Verarbeitung stelle ich den Teig vorher **30-45 Minuten** in die Küche, damit er sich akklimatisieren kann.
- Aus dem Teig 10 Teiglinge à ca. 83 g abstechen und diese zuerst formen und dann rundschieben. Dafür so gut wie **kein** Mehl auf die Teigunterlage geben, sonst verschleißt sich der Teigling nicht. Mit einem Küchentuch abgedeckt nun für **30 Minuten** entspannen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen auf **230° O/U-Hitze** vorheizen.
- Teiglinge mit dem Schluss nach oben in die Rechteckige Ofenhexe® legen. Mit dem Zauberstein plus verschließen und für **20 Minuten** in den heißen Ofen geben.
- Nun den Zauberstein plus abnehmen und weitere **10-15 Minuten** bis zur gewünschten Bräunung fertig backen.
- Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen!