

## Zutaten

- 300 g Wasser, kalt
- 5 g Hefe
- 420 g Weizen 550
- 80 g Roggen 1150
- 20 g Butter
- 1,5 TL Salz



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

## Zubereitung

- Alle Zutaten zusammen zu einem glatten Teig verkneten.  
**TM: 3 Minuten/Knetstufe**
- Den Teig in der Großen Nixe/Edelstahlschüssel über Nacht in den Kühlschrank geben und dort gehen lassen (ca. **8 Stunden**).
- Nach der Ruhezeit den Teig aus der Kühlung holen und ihn etwas akklimatisieren lassen.
- Nun 8 gleiche Teile abstechen, diese falten und rund wirken.
- Die Teiglinge auf der Teigunterlage mit einem Geschirrtuch abdecken und **20 Minuten** gehen lassen.
- In dieser Zeit die Emaillierte Gusseiserne Pfanne mit Deckel bei **250°C O/U-Hitze** im Ofen leer aufheizen.
- Nach der Gehzeit die Brötchen mit Wasser einpinseln, bemehlen und einritzen.
- Pfanne aus dem Ofen holen – vorsicht heiß! - und die Brötchen reingeben. Deckel schließen
- Ofen auf **230° O/U-Hitze** reduzieren, für **20 Minuten** mit Deckel und für weitere **10-15 Minuten** ohne Deckel bis zur gewünschten Bräune backen.
- Aus der Pfanne nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.