

Knuspriige Sonntagbrötchen

Zutaten

- 330 g Wasser, lauwarm
- 20 g Hefe, frisch
- 1 TL Honig o. Agavendicksaft
- 400 g Weizen 550
- 50 g Pizzamehl
- 50 g Vollkornmehl
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- Hartweizengrieß
- Zum Bearbeiten des Teiges noch etwas Öl, da der Teig klebt!



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

Zubereitung

- Wasser, Hefe und Honig/Agavendicksaft miteinander verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. (TM: 2 Min/37°/St 2)
- Restliche Zutaten dazu und ca. **5 Minuten** gut verkneten. Der Teig ist leicht klebrig!
- Teig auf die Teigunterlage geben und mit leicht geölten Händen noch mal kurz durchkneten.
- Mit dem Nylonmesser ca. **7 Teiglinge** abstechen. Mit leicht geölten Händen rund schleifen. Die glatte Seite leicht im Hartweizengrieß wälzen und mit dem Schluss nach unten an den Rand der leicht gemehlten Teigunterlage setzen.
- Die Teiglinge mit einem Küchentuch abdecken und ca. **20 Minuten** ruhen lassen.
- In dieser Zeit den Ofen zusammen mit der Emaillierten Gusseisernen Pfanne inklusive Deckel auf **220°C O/U-Hitze** aufheizen.
- Pfanne aus dem Ofen holen, die Teiglinge mit dem Schluss nach oben einsetzen und leicht mit dem Streufix bemehlen. Deckel drauf und ca. **25-30 Minuten** backen. Weitere **5-10 Minuten ohne** Deckel bis zur gewünschten Bräune backen weiter backen.
- Aus der Pfanne nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

→ Dieses Rezept funktioniert auch in der Übernacht-Variante. Dafür den Teig mit nur **10 g** Hefe zubereiten und in der großen Nixe/mittleren Edelstahlschüssel im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Morgen den Teig 10-15 akklimatisieren lassen und wie im Rezept angegeben fortfahren.