



Frühstückssemmerl

im Grundset

Das brauchst du dafür:

- 300 g Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 250 g Dinkelmehl Typ 630
- 200 g Weizenmehl Typ 550
- 50 g Weizenmehl Typ 405
- 2 TL Salz
- 1 TL Backmalz

So wird's gemacht:

- Wasser und Hefe erwärmen und auflösen (im TM: 2 min. | 37 °C | Stufe 1)
- Mehle, Salz und Backmalz zugeben und zu einem Teig verkneten (im TM: 5 min. | Teigknetstufe).
- Den Teig **1 Stunde** in der Edelstahl – Rührschüssel zugedeckt gehen lassen.
- Danach in 8-10 Stücke teilen, zu Brötchen schleifen und in die leicht gefettete Ofenhexe® legen.
- Mit dem Streufix mit Mehl bestäuben und mit Hilfe des Apfelmax - Muster eindrücken. (oder mit dem Messer einschneiden)
- Im nicht vorgeheizten Backofen bei **240 ° C Ober - /Unterhitze ca. 30 min.** mit dem Zauberstein als Deckel backen, danach noch ca. 5 Minuten **ohne Zauberstein** nachbräunen lassen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.