



Guten Morgen Brötchen

auf dem Zauberstein plus

Das brauchst du dafür:

- 150 g Wasser
- 4 g Hefe
- 150 g Milch
- 180 g Weizenmehl Typ 550
- 110 g Roggenmehl Typ 1150
- 100 g Hartweizengrieß
- 10 g Salz
- 10 g Rapsöl

So wird's gemacht

- Die Edelstahlrührschüssel mit etwas Öl ausreiben
- Wasser und Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min. | 37 °C | Stufe 1 erwärmen.
- Die restlichen Zutaten zugeben und 10 Min. | Teigstufe kneten
- Den Teig in die Schüssel geben und abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. (ist ein sehr zäher Teig)
- Den Teig am Morgen auf die bemehlte Teigunterlage geben und in acht gleichmäßige Teigportionen teilen und mit den Fingern vorsichtig zu einem Rechteck drücken.
- Jedes Teigquadrat aufrollen und mit dem Edelstahl - Streufix bemehlen .
- Mit dem Schluss nach unten abgedeckt **30 Min. ruhen lassen**
- Den Zauberstein plus® auf ein Gitterrost unterste Schiene legen und den Backofen auf **250 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.**(ca. 20 min. bevor die Brötchen drauf kommen)
- Die Teiglinge nun mit dem Schluss nach oben auf den heißen Stein legen und für **20 Min.** bis zur gewünschten Bräune backen .