



Bauernbrötchen

auf dem großen Pizzazauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 350 g Dinkelmehl 630
- 150 g Weizenmehl 405
- 330 ml Wasser
- 20 g frische Hefe
- 2 TL Meersalz von Edelschmaus

So wird's gemacht:

- Alle Zutaten in der Küchenmaschine für 4 Min. gut verkneten und anschließend in die mittlere Edelstahlrührschüssel umfüllen und abgedeckt an einem warmem Ort für **45 Min.** gehen lassen.
- Den Teigling auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 8 Teiglinge abteilen und diese dann rund schleifen.
- Anschließend auf großen Pizzazauberer (oder eine andere beliebige Stoneware) legen und in die Teiglinge mittig einschneiden und weitere **30 Min.** zugedeckt ruhen lassen.
- Den Backofen auf **240 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
- Die Teiglinge mit etwas Wasser bepinseln und mit dem Streufix alles noch bemehlen.
- Die Brötchen in den Backofen unterste Schiene schieben und für **25 Min.** fertig backen.