



# Ratz-Fatz Brötchen

Rechteckige Ofenhexe®

## Das brauchst du dafür:

- 300 g Wasser
- 1 TL Honig
- 20 g frische Hefe
- 300 g Dinkelmehl Typ 630
- 300 g Weizenmehl Typ 550
- 100 g Joghurt
- 10 g Salz

## So wird's gemacht:

- Wasser, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 1,5 Min. | 37°C | Stufe 2,5 erwärmen. Die restlichen Zutaten zufügen und 4 min. Teigknetstufe.
- Den Teig auf die Teigunterlage geben und in 10 gleich schwere Teile abteilen. Brötchen rundschleifen. Danach 2 Brötchen länglich wirken.
- Die Brötchen in die gefettete und mit Mehl ausgestreute rechteckige Ofenhexe geben. Die 2 langewirkten Brötchen in die Mitte legen.
- Brötchen bemehlen und mit einem scharfen Messer einschneiden.
- Rechteckige Ofenhexe mit dem Zauberstein abdecken und in den kalten Backofen stellen.
- Diesen auf **250°C Ober-/ Unterhitze** einschalten. Nach **25 min.** den Zauberstein abnehmen und nochmals 5-10 min. nachbräunen lassen. Nach dem Backen die Brötchen sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.