



Champigongulasch im Brötchen

Zauberstein plus

Das brauchst du dafür:

Brötchen:

- 20 g Hefe
- 340 ml Wasser
- 400 g Mehl (Typ 550)
- 100 g Roggenmehl (Typ 1150)
- 10 g Meersalz

Pilzgulasch:

- 600 g Champignons (es könne aber auch Pfifferlinge verwendet werden oder andere Pilzsorten)
- 2 Zwiebeln
- 4 – 5 Knoblauch Chips
- 20 g Butter
- 2 TL Paprika rot
- 250 ml Wasser mit ½ TL Feines Süppchen verrühren
- 2 TL Kräuterfreude
- 100 ml Schlagsahne
- 3 EL Omas Butteröl
- Meersalz und Regenbogen Pfeffer

So wird's gemacht:

Brötchen herstellen :

- Hefe und Wasser in TM 2 Min | 37 °C | St. 2 erwärmen . Mehl und Salz hinzufügen und für 3 Min. | Knetstufe, zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben mit den Händen zu einer Kugel formen, in die mittlere Edelstahlschüssel geben und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
- Anschließend den Teig auf der bemehlte Teigunterlage mit den Händen zu einer Rolle (ca. 7 cm ø) rollen und in 8 gleich große Stücke schneiden.
- Teiglinge jeweils zu einer Kugel schleifen und abgedeckt auf der Teigunterlage nochmals **30 Min.** gehen lassen. *Nach 10 Min.* den Zauberstein plus auf ein Gitterrost mittlere Schiene legen und diesen auf **250 °C Ober/ Unterhitze leer vorheizen.**
- Nach der Gehzeit der Brötchen den heißen Zauberstein herausnehmen, die Brötchen darauf legen, bemehlen und mit einem scharfen Küchenmesser oder Küchenschere über Kreuz ca. 1 cm. Tief einschneiden. Für 15 Min. goldbraun backen . Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Paprikasauce und Pilzsauce:

- Pilze putzen , je nach Größe halbieren oder vierteln. Zwiebeln fein würfeln.
- 20 g Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Zwiebeln glasig dünsten und Knoblauch Chips anschließend etwas mitdünsten. Mit Brühe auffüllen und 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen und mit Kräuterfreude würzen. Abgedeckt warm stellen. Sahne steif schlagen
- Vom oberen Viertel der Brötchen einen Deckel abschneiden. Brötchen mit einem Esslöffel aushöhlen und die Krume ggf. anderweitig verwenden.
- Jetzt die Pilze in Omas Butteröl in der Edelstahl Antihaft Pfanne erhitzen und die Pilze darin bei starker Hitze 3- 4 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikasauce dazugeben und kurz aufkochen. Beiseitestellen und die Sahne unterheben. Pilzgulasch in die vorbereiteten Brötchen füllen und sofort servieren.