

Brötchen für jeden Tag

Vom Zauberstein



Zutaten:

250 ml Wasser
20 g Hefe
1 TL Honig
250 g Dinkelmehl Typ 630
250 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Salz
1 TL Backmalz



Zubereitung :

Hefe und Honig in handwarmen Wasser auflösen.

(Im Thermomix Wasser, Hefe und Honig 3 Min/37°/Stufe 2 erwärmen)

Weitere Zutaten zugeben und alles 5 Min. verkneten

(Thermomix 5 Min. /Teigstufe)

Teig an einem warmen Ort mindestens 30 Minuten (besser 60 Min.) gehen lassen.

Auf die Teigunterlage geben und in 8 gleiche Stücke teilen.

Zu Brötchen formen, schleifen und auf den gemehlten Zauberstein legen.

Mit Mehl bestäuben und einschneiden

Brötchen in den kalten Backofen stellen und den Backofen auf 210 Grad aufheizen.

Wenn möglich Dampf zugeben.

25-30 Minuten backen, bis die gewünschte Bräune erreicht ist.

Tipp: Weizen- oder Dinkelmehl können beliebig im Verhältnis ausgetauscht werden, insgesamt soll die Mehlmenge 500 g betragen.

- Einige Körner im Teig geben einen besonderen Geschmack.

