



### **ZUTATEN:**

**300 ml Wasser**

**20 g Hefe**

**2 TL Honig**

**500 g Weizenmehl**

**Typ 550**

**1,5 TL Salz**

# **ENERGIESPAR BRÖTCHEN**

### **ZUBEREITUNG:**

1. Hefe und Honig in dem lauwarmen Wasser auflösen ( im Thermomix 3 Min./37 Grad/Stufe 2)
2. Alle weiteren Zutaten dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten ( im TM Knetstufe 3 Minuten kneten)
3. Den Zauberstein einmehlen. den Teig direkt auf den Stein geben, in 8 Teile teilen.
4. Entweder jedes Teigstück zu einem runden Brötchen schleifen oder die Stücke etwas flach drücken und ohne zu falten auf den Stein legen.
5. Etwas bemehlen, einschneiden und in den kalten Backofen stellen.
6. Den Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze einstellen und 25 -30 Minuten backen.
7. Wenn möglich Dampf zuschalten oder eine Schüssel mit Wasser auf den Backofenboden stellen.

