

Brötchenblume mit Ofen-Camembert

Teig:

500 g Wasser
½ Würfel Hefe
1 TL Honig
850 g Mehl Typ 550
10 g Olivenöl
1,5 TL Salz

Zum Bestreichen:

3 EL Olivenöl
1-2 Camembert



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe in lauwarmem Wasser mit Honig auflösen.
(im TM: **2 min./37 Grad/Stufe 1**)

Übrige Teigzutaten einkneten.
(im TM: **5 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der großen Edelstahlschüssel abgedeckt **ca. 45 min.** gehen lassen.
Anschließend auf der mit dem Streufix leicht bemehlten Teigunterlage zu einer länglichen Rolle formen
und mit dem Nylonmesser in ca. 26 gleich große Stücke schneiden.

Jedes Stück falten und schleifen. Im äußeren Ring der gefetteten und leicht bemehlten runden
Servierplatte verteilen. Servierschüssel außenherum dünn einfetten und in die Mitte setzen.

Abgedeckt ca. **15 min.** gehen lassen. Danach Camembert auspacken und in die Servierschüssel legen.
Teiglinge mit Olivenöl einpinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze** auf mittlerer Schiene **ca. 30 min.** backen.

Kurz abkühlen lassen und die Brötchen dann noch warm mit dem Camembert essen.