

Brötchen wie vom Bäcker

60 g Buttermilch
160 g Wasser
15 g Hefe
1 TL Honig
200 g Dinkelmehl Typ 630
200 g Weizenmehl Typ 550
1 TL Backmalz
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz



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

Hefe und Honig in lauwarmer Buttermilch und Wasser auflösen.
(im TM: **2,5 min./37 Grad/Stufe 1**)

Restliche Zutaten einkneten.
(im TM: **8 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der mittleren Edelstahlschüssel abgedeckt **2 Stunden gehen** lassen.

Anschließend auf der Teigunterlage mit dem Nylonmesser in 8 gleich große Stücke schneiden.

Jedes Stück falten, schleifen, länglich formen und in die gefettete und etwas bemehlte Ofenhexe legen, je 4 Stück pro Seite.

Abgedeckt nochmal **15 min.** gehen lassen, so lange den Ofen vorheizen.

Danach mit einem scharfen Messer längs einschneiden.
Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei **230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 min.** backen.

Anschließend Zauberstein abnehmen und je nach gewünschtem Bräunungsgrad noch **5-10 min.** ohne Deckel nachdunkeln lassen.