

## Sonntags Brötchen

### Zutaten für 8 kleine Brötchen

300g Weizenmehl Typ 550

12g Butter

1TL Backmalz trocken

6g Salz

185g kaltes Wasser

1g Hefe



### **So funktioniert es!**

Die Hefe im Wasser lösen.

Alle anderen Zutaten dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten

Abdecken und für 8 – 12 Std bei Raumtemperatur gehen lassen

Wird der Teig erst später gebacken den Teig im Kühlschrank gehen lassen

### **So geht es weiter am nächsten Tag!**

Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche geben und 2 -3x etwas einschlagen

So dass er nicht mehr so klebt

Teig Stücke vom 60 – 65 g abtrennen und ringsum falten

Immer von außen nach innen, bis der Teigling deutlich Spannung bekommt

Rund schleifen und auf ein Küchentuch legen.

Hierbei so wenig wie möglich Mehl einarbeiten

In das Küchentuch 2 Wellen schlagen so das die Teiglinge etwas gehalten werde

Oberes und unteres Ende des Tuches über die Teiglinge schlagen oder ein 2. Tuch zum Abdecken verwenden.

So abgedeckt ca. 40 - 50 Minuten gehen lassen.

### **Backofen und Pizzazaubere vorheizen!**

Den Backofen und Stein auf 240 - 250C O/U vorheizen

Die Teiglinge, vorsichtig, mit genügend Abstand auf den heißen Stein legen

Tief einschneiden fast bis zur Hälfte und mit etwas heißem Wasser besprühen

Mit Schwung ca. 150ml Wasser in den Ofen schütten den Stein mit Semmel sofort auf unterster Schiene einschieben

### **Backen bis sie goldbraun sind!**

Nach ca. 5 Minuten, wenn die 240C wieder erreicht sind, die Temperatur auf 200C - 220 O/U senken

So backen bis die Brötchen goldbraun sind. 20 – 25 Minuten

### **So geht es weiter!**

Für den Glanz, den Stein mit den Brötchen aus dem Ofen, auf das Kuchengitter stellen und mit heißem Wasser noch mal etwas besprühen.

Noch Ca. 5 Minuten auf dem Stein nach backen lassen und anschließend die Brötchen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen

### **Mein Tipp!**

Sofort nach dem Besprühen der gebackenen Brötchen, für 3 – 5 Minuten die Brötchen mit einem Tuch abdecken  
Dadurch verlieren sie zwar wieder an Glanz sind aber nicht mehr ganz so knusprig, so dass beim Aufschneiden nicht überall die feine Kruste auf dem Frühstückstisch fliegt

**Guten Appetit!**