



Einfache Fruchstuecks- broetchen

1. Wasser, Hefe, Zucker und Backmalz in den Mixtopf geben und 3 Min, / 37°C / Stufe 1 erwärmen.
2. Mehl und Salz dazugeben und 3 Min. / Teigknetstufe verkneten.
3. Den Teig im Mixtopf 30 Minuten gehen lassen.
4. Aus dem Teig etwa 8 Brötchen formen (falten und rund formen).
5. Auf den Zauberstein geben und 5 Minuten ruhen lassen.
6. Backofen auf 230 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.
7. Die Brötchen mit dem Zauberstein in den Ofen geben.
8. Die Brötchen 20 Minuten goldbraun backen.

Zutaten:

- 300 g Wasser
- 20 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Backmalz
- 500g Weizenmehl Type 550
- 1,5 TL Salz

Benötigtes Material

Zauberstein

Zubereitungszeit

- 10 Minuten Vorbereitung
- 35 Minuten Gehzeit
- Ca. 25 Minuten Backzeit