

# Kaiserbrötchen



1. Wasser, Hefe und Backmalz in den Mixtopf geben und 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 10 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig umfüllen und an einem warmen Ort 1,5 Stunden gehen lassen.
4. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in 8 gleich große Teile teilen. Die Teiglinge zu Brötchen falten. In der Ofenhexe verteilen.
5. Die Brötchen tief einschneiden und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
6. Die Ofenhexe in den kalten Backofen auf das Rost unterste Schiene stellen. Mit dem Pizzastein abdecken.  
Die Temperatur auf 230 Grad stellen. 40 Minuten backen.  
Anschließend noch wenige Minuten ohne Zauberstein nachbräunen lassen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

**TIPP:** Die Brötchen können auch auf dem Ofenzauberer / Pizzastein oder auf der White Lady gebacken werden. Die Brötchen dann im vorgeheizten Ofen bei 220°C 20 Minuten backen.

## Zutaten:

1. 350 g Weizenmehl Type 550
2. 150 g Weizenmehl Type 1050
3. 275 g Wasser
4. 10 g Hefe
5. 10 g Salz
6. 20 g Butter
7. 1 TL Backmalz

## Benötigtes Material

Grundset

## Zubereitungszeit:

20 Minuten  
Zubereitungszeit  
2 Stunden Gehzeit  
40 Minuten Backzeit