

Brötchen Partysonne

Übernachtgare im Kühlschrank



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Teig:

600 g kaltes Wasser
10 g frische Hefe
400 g Weizenmehl Typ 405
280 g Weizenmehl Typ 1050
200 g Dinkelmehl Typ 630
60 g Roggenmehl Typ 1150
20 g Rapsöl
4 TL Salz



Alle Zutaten miteinander verkneten.
(im TM jeweils die Hälfte: 3 min./Teigstufe)

Teig in die große 6 Liter Edelstahlschüssel geben und abdecken.
Im Kühlschrank 10-12 Stunden gehen lassen.

Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Rost unterste Schiene einschieben.

Teig auf die Teigunterlage geben und jeweils eine Menge von
ca. 75 g abstechen und rundschleifen.



Den großen runden Stein bemehlen und eine handvoll Saaten darauf verteilen.
Anschließend die Teiglinge in Form einer Sonne daraufsetzen.
Beginnend mit einem in der Mitte, im ersten Kreis 7 und im zweiten Kreis 13 Teiglinge.

Mit dem Silikonpinsel vorsichtig die Brötchen mit etwas Wasser betupfen und nach Wunsch mit
Saaten bestreuen. Hierzu eignen sich besonders Mohn, Sesam, Leinsamen, Haferflocken,
Kürbiskerne und Sonnenblumen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 min. je nach gewünschter Bräune backen.

Direkt nach Einschub in den Ofen ein Schnapsglas Wasser auf den Backofenboden gießen.
Nach den ersten **10 Minuten** Backzeit kurz die Ofentür öffnen und den Dampf entweichen lassen,
danach weiterbacken.

Grundsätzlich kann natürlich jeder beliebige Brötchenteig als Sonne gelegt werden.

Sabine Reinhardt

Selbständige Beraterin für Pampered Chef

Amselweg 7, 86573 Zahling

08205/4278732 oder 0179/1372927

reinhardt.sabine@aol.de



<https://reinhardt.shop-pamperedchef.de>



Steinhexe - Sabine Reinhardt mit Pampered Chef