

# Fluffige Bäckerbrötchen

Schon länger hab ich verschiedene Brötchenrezepte getestet um zu gucken welches den einfachen weißen „Bäckerbrötchen“ nahe kommt. Mit diesem Rezept bin ich schon super zufrieden, es ist fix gemacht mit wenig Zutaten. Gebacken auf dem „Zauberstein“ von Pampered Chef® – Probier's gern aus!

300 g Wasser

20 g Hefe

1 TL Honig ..... **3 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen.

500 g Dinkelmehl, 630er

1 TL Salz ..... **3 Min./Teigknetstufe** (der Teig ist etwas klebrig)

Arbeitsmatte auslegen und mit Mehl bestäuben. Mixtopf auf den Kopf stellen und die Messerschrauben drehen, damit der Teig sich von ihnen löst und dann letztlich rausfällt. Teigreste auf Stufe 10 abschleudern und mit Hilfe des Spatels entnehmen.

Nun den Teig portionieren auf 9-10 Teile und diese „falten, schleifen“ (sh. Video) dann mit einem Messer einritzen. Am besten werden sie im „Brötchenbackblech“ oder auf dem Zauberstein von PamperedChef®.

Alles mit Wasser besprühen und mit etwas Mehl bestäuben. Nun in den nicht vorgeheizten Ofen bei **200°C ca. 27 Minuten** backen.

Am Ende nochmals mit Wasser bestäuben und 5 Min. mit einem Handtuch abdecken.

Kulinarische Grüße, **Rina Wilken** [www.genusswelt-wilken.de](http://www.genusswelt-wilken.de)

Mein Rezeptvideo mit Tipps zum „Falten & Schleifen“ der

Brötchen