

Frühstücksbrötchen ruckzuck (inkl. Video)

Einfache **Frühstücksbrötchen** mit wenig Zeitaufwand hergestellt und gebacken, hier mit Hilfe des Stoneware Grundsets von Pampered Chef®.

320 g Wasser

1 TL Zuckerrübensirup

1 TL Honig

15 g Hefe **2 Min./37°C/Stufe 1** erwärmen.

550 g Dinkelmehl, 630er

1 TL Backmalz (optional)

1 TL Salz **4 Min./Teigknetstufe** verkneten.

Nun den Teig auf einer Teigunterlage in 8 Stücke portionieren, jedes für sich mit Hilfe von Mehl „falten & schleifen“, damit sie eine schöne Krume später haben.

Diese nun in die rechteckige Ofenhexe (Art Auflaufform) setzen, mit Wasser besprühen, nach Belieben mit Körnern bestreuen und den Zauberstein als Deckel auflegen.

(Wer das Stoneware-Set nicht hat, nimmt einfach eine große, rechteckige Auflaufform und legt ein Backblech drauf)

Nun dieses Set auf die unterste Schiene stellen, den **Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze** stellen und **30 Min.** backen. Anschließend den Zauberstein abnehmen und noch **5 Min. weiterbacken.**

Mit Wasser besprühen, ein Handtuch zum Abdämpfen drauflegen und 5 Min. ruhen lassen. Dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Kulinarische Grüße, Rina @genussweltrinawilken

www.genusswelt-wilken.de / Facebook / Instagram / Youtube / Tiktok