

Ossi-Brötchen



1. Wasser, Zucker und Hefe in 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 4 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig umfüllen und abgedeckt 1 Stunde gehen lassen.
4. Die Backmatte gut bemehlen. den Teig auf die Backmatte geben und zu einer länglichen Rolle formen. 8 Brötchen abstechen und zu Brötchen falten und schleifen. Auf den Stein legen und 15 abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
5. Die Brötchen einschneiden und nochmal abgedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
6. Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Stoneware auf das Rost, unterste Schiene stellen und 20-25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zutaten:

325g Wasser
12g frische Hefe
1 TL Zucker
500g Weizenmehl Type 550
1,5 TL Salz
20g Schweineschmalz

Benötigtes Material:

Stoneware

Zubereitungszeit:

15 Minuten
Zubereitungszeit
1,5 Stunden Gehzeit
25 Minuten Backzeit