

# Sonntagsbrötchen



1. Wasser, Honig und Hefe in 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 6 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig umfüllen und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.
4. Die Backmatte gut bemehlen. den Teig auf die Backmatte geben und zu einer länglichen Rolle formen. 9-10 Brötchen abstechen und zu Brötchen falten und schleifen. Auf den Stein legen und abgedeckt 25 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 240°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Die Stoneware auf das Rost, unterste Schiene stellen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren. Die Brötchen 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

## Zutaten:

290g Wasser

4g Hefe

1 TL Honig

380g Weizenmehl Type 550

70g Hartweizengrieß

1 TL Salz

## Benötigtes

## Material

Stoneware

## Zubereitungszeit

15 Minuten

Zubereitungszeit

2 Stunden Gehzeit

25 Minuten Backzeit