



KNUSPERIGE BRÖTCHEN (MIT FIOREGLUT VON CAPUTO)

ZUTATEN

850- 870 ml Wasser lauwarm
2- 3 TL Salz
2 TL Zucker (optional)
2 TL Honig
1 EL Olivenöl
1 TL Apfelessig

1 kg Mehl Fioreglut von
„Caputo“
4 TL Hefe von „Caputo“

2 dl Wasser

ABLAUF

Vermischen

Zugeben und mit dem Knethaken gut mischen.
Abgedeckt mit einem feuchten Tuch oder einer Folie ca. 60 Min stehen lassen

Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Fläche stürzen

In gewünschte Anzahl Brötchen oder kleine Brote (z.B. 20 Stück) aufteilen

Jedes Teil auf bemehlter Fläche in der runden Hand kurz formen und auf ein Backblech legen

Mit einem Tuch abdecken und nochmals ca. 30 min gehen lassen

Ofen vorheizen auf 240 Grad und dabei eine ofenfeste Form auf den Backofenboden stellen

Brötchen in den Ofen schieben, Wasser in die ofenfeste Form gießen und schnell die Ofentür schließen

Temperatur reduzieren auf 220 Grad und Brötchen 25- 40 Min backen

Frisch schmecken die Brötchen am besten.

Variante Kombisteamer:

Brötchen nach dem Formen in den kalten Ofen schieben und mit dem Programm „Low“ Brötchen bei 220 Grad ca. 30-35 min backen

Einfrieren:

Brötchen etwas früher aus dem Ofen nehmen und leicht warm einfrieren. So können diese portionenweise aus dem Tiefkühler genommen und frisch aufgebacken werden

