



Chiabrotchen

Zutaten:

240 ml Wasser

1 Tl Honig

10 g Hefe frisch

470 g Dinkelmehl

30 g Sauerteigpulver

(oder 30 g LM)

2 Tl Salz

40 g Butter

50 g Chiasamen

Zubereitung:

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 2 Min/ Teigstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

In der mittleren Edelstahlschüssel gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig mit Hilfe des Nylonmessers in 12 gleiche Teile teilen und diese auf der Backunterlage jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Jedes Rechteck von der kurzen Seite her aufrollen und Stangen formen.

Mit dem Edelstahlstreuifix bemehlen und mit einem Tuch abgedeckt nochmal 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Zauberstein Plus auf 230 Grad leer aufheizen.

Den heißen Zauberstein auf das Auskühlgitter stellen und die Brötchen sofort darauflegen.

Brötchen bei 180 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen.