

## AGRILUNA-Sonntagsbrötchen

### **Zutaten:**

120g Roggenmehl 1150  
170g Weizenmehl 550  
90g Dinkelgrieß  
10g AGRILUNA-Leinmehl  
150g Wasser  
150g Milch  
4g frische Hefe  
10g Salz  
10g AGRILUNA-Rapsöl  
Dinkelvollkornmehl zum Wälzen

### **Zubereitung:**

1. Mehle, Grieß, Salz und Öl in eine Schüssel in eine Schüssel geben.
2. Hefe in Wasser & Milch auflösen und zum Mehl geben.
3. Alles 5 Min. durchkneten.
4. Den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht, im Kühlschrank gehen lassen.
  
5. Am Morgen wird der kalte Teig; in 8 gleich große Teiglinge geteilt.
6. Der Teigling wird leicht zu einem Viereck gezogen. Die obere Seite wird zur Mitte gefaltet und leicht festgedrückt. Die untere Seite wird über die Mitte gefaltet und dann festgedrückt. So entsteht ein straffer Zylinder.
7. Die gefalteten Brötchen werden nun in Dinkelvollkornmehl gewälzt und mit dem Schluss nach unten, auf den bemehlten Zauberstein gesetzt.
8. Die Brötchen ruhen abgedeckt ca. 45 Minuten.

9. Der Ofen wird auf 230°C vorgeheizt. Ein altes Backblech muss auf den Ofenboden gestellt werden.
10. Die gegangenen Brötchen werden nun umgedreht, damit der Schluss nach oben schaut.
11. Der Zauberstein wird auf einem Rost, auf die unterste Schiene gestellt. Schnell schüttet man eine Espressotasse voll mit Wasser, auf das aufgeheizte Backblech (schwaden) und **schließt sofort die Backofentür!**
12. Nach 10 Min. Backzeit öffnet man die Backofentür, damit der Dampf entweichen kann.
13. Die Brötchen backen weitere 10 Minuten, bis sie goldbraun sind.
14. Nach dem Backen, werden die Weck mit Wasser besprüht und dann auf ein Kuchengitter, zum Abkühlen gesetzt.

**Guten Appetit!**