

## AGRILUNA-Sonntagsbrötchen

### **Zutaten:**

- 120g Roggenmehl 1150
  - 170g AGRILUNA- Dinkelvollmehl
  - 90g AGRILUNA- Dinkelgrieß
  - 10g AGRILUNA- Leinmehl
  - 150g Wasser
  - 150g Milch
  - 4g frische Hefe
  - 10g Salz
  - 10g AGRILUNA-Rapsöl
- AGRILUNA-Dinkelvollmehl 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 mit Brötchen belegte Zauberstein, wird auf einem Rost, auf die unterste Schiene gestellt. Schnell schüttet man eine Espressotasse voll mit Wasser, auf das aufgeheizte alte 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!**

