

Zutaten:

600 g Weizenmehl, Typ 1050

350 g Wasser, lauwarm

1 Würfel Hefe

1 TL Honig

2 EL Öl

1 TL Salz

Zum Bestreuen:

geriebener Käse

grobes Salz

Kümmel

Oregano

Sesam



Backzeit: 30min

Temperatur: 220°C

Zubereitung:

Mehl abwiegen, mit dem Müllermeister in den Schlagkessel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit dem Honig im Wasser vollständig auflösen, in die Mulde des Mehls gießen, Öl und Salz zugeben und den Teig solange kneten bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Teig bei Zimmertemperatur 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Teig noch einmal kneten und wieder 10-15 Minuten aufgehen lassen. Dauerbackunterlage auf dem Thermo-Star legen, Margerite oder Rosenform darauf setzen. Aus dem Teig Brötchen drehen, in die Form legen und nochmals 15-20 Minuten gehen lassen. Nach Belieben kann die Brötchensonne noch mit Käse, Sesam, grobem Salz, Kümmel, Oregano oder anderen Gewürzen bestreut werden.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 25-30 Minuten backen.