

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 Hefemit dem Honig im Wasser vollständig auflösen, in die Mulde des Mehlsgießen, Öl und Salz zugeben und den Teig solange kneten bis er sichvom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Teigbei Zimmertemperatur 20-30 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumendes Teiges verdoppelt hat. Teig noch einmal kneten und wieder 10-15Minuten 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. NachBelieben 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.