Ciabattini

- 550g Mehl 550
- 15g Hefe
- 450g Wasser
- 3Tl Salz
- 20g Honig

Alle Zutaten nur 40 Sekunden verrühren. Den sehr flüssigen Teig etwa 2 Stunden gehen lassen. Teigunterlage gut bemehlen und anschließend die Masse auf die vorbereitete Unterlage geben. Oberfläche auch gut bemehlen. Mit kleinen Teigkarten, oder das Sauberfix von Pampered Chef eignet sich auch sehr gut, kleine Semmelchen abstechen.
Auf den heißen Pizzazauberer legen und bei 240 Grad etwa 10-15 Minuten backen. Ich nehme dafür gerne Grill-Umluft. Einfach im Auge behalten, dass sie nicht zu dunkel werden. Das sind die perfekten Frühstücks-brötchen.

Hier gibt es ein YouTube dazu!

Gutes Gelingen wünscht Euch die Sandy

www.wildes-steinwerk.de

www.wildes-steinwerk.de