

# Frühstück-Stangerl aus der großen Ofenhexe® von Pampered Chef

Rezept und Bild stammt von Monika Camera und die Rezeptidee stammt von Kerstin Schall



*Pampered Chef Ofenhexe® Brötchen*

## **Zutaten:**

1 Becher Buttermilch  
4 g Hefe  
5 g Agavendicksaft oder 1 kleinen Spritzer Zuckerrübensirup  
470 g Dinkelmehl Type 630  
120 g Roggenmehl Type 1150  
15 g Salz

## **Zubereitung:**

- \* Buttermilch, Hefe und Agavendicksaft 2 Min/St. 2 auflösen
- \* restliche Zutaten hinzu geben und 3 Min/Knetteigstufe kneten
- \* in die große Edelstahl-Schüssel geben und ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen, danach über Nacht in den Kühlschrank
- \* Teigmatte gut Mehlen, Teig drauf in 7 Teile teilen und zu Stangen formen, diese dann etwas drehen, nach Wunsch mit Wasser bepinseln, Körnern bestreuen und nebeneinander in die gefettete große Ofenhexe® legen
- \* den Zauberstein umgedreht auf die Ofenhexe® als Deckel legen
- \* in den kalten Backofen bei 230 Grad/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach für ca. 35 Minuten backen, danach Zauberstein abnehmen und noch ca. 10 Minuten bräunen.

Viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pamperedchef

[www.martinaziehlmitpamperedchef](http://www.martinaziehlmitpamperedchef)

[www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)