



Easy cooking!

MICHAELA KÖNIG

HERZHAFT GENIESSEN

Mediterrane Brötchen

Zubereitung:

1. Tomaten und Schafskäse in den **Mixtopf** geben und 4 Sek / Stufe 4 zerkleinern
2. Mehl, Hefe, Wasser, Salz und Honig zugeben und 3 Min. / Teigknetstufe zu einem Teig verarbeiten
3. Den Teig in 10 gleich große Stücke teilen, zu Brötchen schleifen und auf den **Zauberstein** legen.
4. Die Brötchen auf der untersten Schiene in den kalten Backofen geben und ca. 25 Min. bei 230 Grad backen

Variation:

Wer möchte, kann im ersten Schritt noch 70 g entsteinte Oliven zugeben.

Nützliches Zubehör:

Mixtopf, Zauberstein

Zutaten:

100 g	getrocknete Tomaten in Öl (abtropfen lassen)
100 g	Schafskäse
550 g	Dinkelmehl
½ Würfel	Hefe
200 g	lauwarmes Wasser
2 TL	Salz
1 TL	Honig