



Express-Sonntagsbrötchen

Zutaten

BRÖTCHENTEIG

- 1 Würfel Hefe
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 300 g Vollkornmehl (Weizenvollkorn oder Dinkelvollkorn)
- 300 g Weizenmehl
- 10 g Salz
- 1 TL Honig

ABWANDLUNGEN

- 2 TL Chia-Samen
- 5 TL Mohn oder Kürbiskerne

Zeitbedarf

GESAMTZEIT: 40 MINUTEN

- Vorbereitung: 30 min
- Backen: 10 min

Zubereitung

- Ofen auf 180 °C vorheizen (Umluft)
- Hefewürfel in einer großen Schüssel mit dem Honig verrühren
- mit einem Handrührgerät die Hefemischung mit dem Mehl und den restlichen Zutaten verkneten bis der Teig glatt aussieht und sich leicht von der Schüssel lösen lässt
- den fertigen Teig in zehn einzelne Portionen teilen
- mit ausreichend Mehl zehn Brötchen formen und auf Brotbackstein oder Backblech mit Backpapier auslegen
- Brötchenoberfläche mit einem Messer einschneiden
- evtl. Mohn oder Kürbiskerne darüberstreuen

Zubehör

- Schüssel
- Handrührgerät mit Knethaken
- Brotbackstein oder Backblech

Brotbackstein.com

<http://www.brotbackstein.com/broetchen-selber-backen/>