

Kleine Brötchen aus dem Steinbackofen

(ca. 12 Stück)

250 g Weizenkörner	- in die Mühle geben und zu Vollkornmehl mahlen.
250 g Weizenmehl Typ 405	und
1 TL Salz	- mit dem Vollkornmehl in eine Rührschüssel geben und umrühren.
<hr/>	
300 ml lauwarmes Wasser	- in einen Messbecher füllen
1 Würfel Hefe	- mit den Händen zerbröseln und in den Messbecher mit dem Wasser geben
1 TL Zucker	- dazugeben und umrühren
<hr/>	
	- Das Wasser, die Hefe und den Zucker in das Mehl gießen und mit einem Holzlöffel zu einem Teig verrühren.
	- Den Teig auf dem Tisch mit den Händen kneten und danach zu einer Rolle formen.
	- Die Rolle mit einem Messer in 12 Stücke zerteilen.
	- Die Stücke mit den Händen zu runden Brötchen formen und auf das Backblech geben.
	- Mit einem Messer ein Kreuz in die Brötchen schneiden.
	- Jetzt können die Brötchen 15-20 Minuten im Ofen backen.