

Kräuterbrötchen

| | |
|--|--|
| 250 g Weizenkörner | - in der Getreidemühle fein mahlen |
| 250 g Weizenmehl, Typ 405 | - zum Vollkornmehl in die Rührschüssel geben |
| 1 TL brauner Zucker | |
| 1 TL Salz | - beide Zutaten auf das Mehl geben |
| | - verrühren |
| 1 Würfel Hefe | - über die Zutaten bröckeln |
| 300 ml lauwarmes Wasser | - in die Rührschüssel gießen |
| <hr/> | |
| Kräuter, z.B. Schnittlauch, Petersilie, Thymian | - waschen |
| | - trockentupfen |
| | - fein schneiden |
| | - in die Rührschüssel geben |
| <hr/> | |
| | - alle Zutaten mit einem Holzlöffel verrühren |
| | - mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten |
| | - den Teigkloß in der Schüssel 20 Minuten zugedeckt ruhen lassen |
| | - ihn danach noch einmal gut durchkneten |
| | - den Teig zu einer Rolle formen |
| | - die Rolle in 12 gleichgroße Scheiben schneiden |
| | - jede Scheibe zur Kugel formen |
| | - die Oberseite mit Wasser bepinseln |
| <hr/> | |
| | - ein Backblech mit Backpapier auslegen |
| | - die Brötchen auf Backblech legen |
| | - 20 Minuten ruhen lassen |
| | - in dieser Zeit den Backofen auf 200°C vorheizen |
| | - Brötchen auf der 2. Schiene von unten 15 - 20 Minuten backen |