

Brötchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

- 3 T helles Mehl
- 1/3 T Stärke
- 1 T lauwarmes Wasser
- 1/2 W Hefe
- 1 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig
- 1 EL Olivenöl

zum Bestreuen nach Wunsch

Mohn, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Kümmel, Haferflocken, grobes Salz

- Hefe und Zucker mit 1/2 T Wasser verrühren, 10 Minuten warten.
- Mehl mit der angerührten Hefe und den restlichen Zutaten etwa 10 Minuten verkneten (ist der Teig zu trocken oder zu feucht, noch etwas Wasser oder Mehl zugeben).
- Abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
- Erneut kurz durchkneten, zu runden oder länglichen Brötchen Formen, oben mit einem Messer einritzen und weitere 15 Minuten gehen lassen.
- Mit Wasser besprühen oder bestreichen, nach Wunsch bestreuen.
- Etwa 20 Minuten bei 180°C backen.



Tipp: Statt Mehl und Stärke kann auch einfach eine halbe Pk (500g) Mehl verwendet werden, durch die Stärke geht der Teig aber besser auf.