




Gerstenbrötchen

Knusprige Brötchen mit Oliven, einfach lecker.

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

500 g Kefir
350 g fein gemahlene Gerste
250 g Weizenvollkornmehl
200 g Roggenschrot
150 g Weizenmehl Type 1050
200 g Roggenmehl Type 1150
2 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
etwa 2 TL Salz
1 TL frisch gemahlener Pfeffer
3 EL Olivenöl
3 Eier (Größe M)

Außerdem:

1 Bund Frühlingszwiebeln
250 g entsteinte, schwarze
Oliven
2 EL Kondensmilch

1 Hefeteig:

In einem kleinen Topf Kefir erwärmen. Gerste, Vollkornmehle und Roggenschrot in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Für die Füllung die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Oliven fein würfeln. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, das Gemüse unterkneten. Teig in 16 gleich große Stücke teilen, zu runden Brötchen formen und auf ein Backblech legen. Oberflächen kreuzförmig einschneiden, mit Kondensmilch bestreichen, Brötchen nochmals gehen lassen. Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Min.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Brötchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Gerstenbrötchen können Sie prima einfrieren, die aufgetauten Brötchen dann bei Backtemperatur kurz aufbacken.

