





Grillabend-Brötchen

Kleine Dinkelbrötchen aus Hefeteig

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Hefeteig:

200 g Dinkelvollkornmehl
250 g Weizenmehl
½ Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 TL Salz
1 gestr. TL Zucker
150 g Dr. Oetker Crème légère
200 ml warmes Wasser

Außerdem:

etwa 1 EL Sonnenblumenkerne
etwa 1 EL Leinsamen
etwa 1 EL Sesamsamen
etwa 1 EL Mohnsamen
Weizenmehl
Wasser

1 Hefeteig:

Beide Mehle in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, dann zu einer Rolle formen und diese in etwa 16 gleich große Stücke teilen. Die einzelnen Stücke zu Kugeln formen. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Mohn und Mehl auf kleine Teller geben. Die Brötchen mit etwas Wasser bestreichen und die Oberfläche leicht in die Ölsaaten oder in Mehl drücken. Brötchen einzeln oder zusammen als Rad auf das Backblech legen. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Die Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie zu den Brötchen Dips oder Brotaufstriche.
- Die Brötchen sind einfriergeeignet.

