





Herzhafte Pflückbrötchen

Knusprige Brötchen zum "Pflücken" für den Frühstückstisch

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

Hefeteig:

200 g Roggenmehl Type 1150
400 g Weizenmehl Type 405
1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
1 TL Zucker
500 g Joghurt
2 TL Salz

Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 2 EL Pesto
Wasser
etwa 2 EL Sonnenblumenkerne
etwa 2 EL Kürbiskerne
etwa 2 EL Sesamsamen
etwa 2 EL Mohnsamen
etwa 2 EL geriebener Käse

1 Hefeteig:

Beide Mehlsorten 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. In der Zwischenzeit das Blech fetten.

- 2 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen. Die Rolle auf dem Backblech ausrollen, den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backofen vorheizen.

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

- 3 Die Gebäckplatte mit einer Teigkarte in etwa 20 gleich große Stücke teilen. Einige Teilstücke mit Pesto bestreichen. Die übrigen Teilstücke mit etwas Wasser bestreichen und nach Belieben mit den Kernen, Samen und Käse bestreuen. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Pflückbrötchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren. Aufgetaut bei Backtemperatur etwa 5 Min. aufbacken.

