

Mini-Roggenbrötchen

Kleine Partybrötchen aus Hefeteig

etwa 16 - 18 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

125 ml Buttermilch
250 ml Wasser
450 g Roggenmehl Type 1150
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 gestr. TL Zucker
1 ½ TL Salz
50 g Kürbiskerne
100 g Sonnenblumenkerne
1 Msp. gemahlener
Fenchelsamen
1 Msp. gemahlener Anis
1 Msp. gemahlener Koriander
½ TL Kümmelsamen

Außerdem:

Wasser
Kürbiskerne
Sonnenblumenkerne

1 Vorbereiten:

Die Buttermilch mit dem Wasser in einem kleinen Topf erwärmen.

2 Hefeteig:

Mehl 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. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 3 Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche nochmal kurz durchkneten und dann in 16-18 Stücke teilen. Die Teigstücke zu Brötchen formen, auf das Backblech legen, mit Wasser bestreichen und nach Belieben mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen bestreuen. Die Brötchen nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Minuten

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

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen lassen sich auch gut einfrieren.
- Wenn Sie nicht gerne auf ganzen Kümmel beißen, verwenden Sie gemahlene Kümmel.

