

Partysonne

Kleine Dinkelbrötchen mit frischer Hefe und Buttermilch.

etwa 9 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

550 g Dinkelvollkornmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

1 TL Zucker

250 ml Buttermilch

150 g Joghurt

2 TL Salz

Zum Bestreuen:

Sonnenblumenkerne Sesam-,

Mohnsamen, gehackte

Haselnusskerne, geriebener Käse

1 Hefeteig zubereiten:

Mehl 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 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 2 Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und diese in 9 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen. Eine Teigkugel in die Mitte des Backblechs legen und 6 Teigkugeln als Kreis darum zu einer Sonne zusammenlegen. Darauf achten, dass zwischen jedem Teigstück etwa ½ cm Platz ist, da der Teig noch aufgeht. Die restlichen 2 Teigstücke in 6 gleich große Kugeln formen und auch mit ½ cm Abstand als äußeren Kreis in die Zwischenräume legen. Die Teigkugeln mit Wasser bestreichen und nach Wunsch mit Sonnenblumenkernen, Sesam- oder Mohnsamen, Haselnüssen oder geriebenem Käse bestreuen. Die Sonne noch 15 Min. gehen lassen.



3 Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Sonne mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Partysonne lässt sich gut einfrieren.

