

Grillabend-Brötchen

16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Germteig:

200 g Dinkelvollkornmehl
250 g gesiebtes glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Germ
1 gestr. KL Salz
1 gestr. KL Zucker
150 g Crème fraîche
200 ml warmes Wasser

Zum Bestreuen:

1 EL Sonnenblumenkerne
1 EL Leinsamen
1 EL Sesam
1 EL Mohn ganz
glattes Mehl

Zum Bestreichen:

Wasser

1 Germteig-Brötchen:

Die Mehle in eine Rührschüssel geben und mit der Germ gut vermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist.

- 2 Den Teig nach dem Gehen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zusammenstoßen (flach drücken und von links und rechts zur Mitte hin einschlagen), zu einer Rolle formen und in 16 gleich große Stücke teilen. Die Teigstücke zu Kugeln formen.

3 Zum Bestreuen:

Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam, Mohn und Mehl jeweils auf kleine Teller geben. Die Teig-Kugeln mit Wasser bestreichen und beliebig in Körnern oder Mehl wälzen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 20 Min. gehen lassen.

Das Blech in die Mitte des unteren Rohres schieben.



Dr. Oetker Österreich

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C
Backzeit: ca. 20 Minuten



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33