

Vollkorn Brötchen mit Butter

Zutaten (8 Stück)

- ♥ 250 Gramm Weizen Vollkornmehl
- ♥ 250 Gramm Dinkel Vollkornmehl
- ♥ 21 Gramm frische Hefe
- ♥ 15 Gramm flüssige Butter
- ♥ 10 Gramm Honig
- ♥ Ca. 350 ml lauwarmes Wasser
- ♥ 2 Tl. Salz



Zubereitung

Die beiden Mehle in die Rührschüssel sieben, Salz darauf streuen. Hefe, 2 El. Mehl, Honig und 100 ml Wasser verrühren und in 10 Minuten aufgehen lassen. Die Mischung zum Mehl geben. Mit dem Knethaken langsam vermischen und auf kleinster Stufe die Maschine laufen lassen. Nach und nach Butter und Wasser zugeben. Du musst den Teig beobachten, ob er noch Flüssigkeit braucht oder nicht. Das Ganze lassen wir **8-10 Minuten** kneten. Der Teig darf nicht mehr an der Schüssel kleben.

Den Teig aus der Schüssel nehmen kurz mit den Händen durchkneten und rund wirken. Auf eine bemehlte Fläche oder in eine Schüssel legen etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt ca. **60 Minuten** ruhen lassen.

Den Teig auf 8 gleichgroße Stücke aufteilen, alle Stücke einzeln durchkneten und rund wirken. Auf einem mit Backpapier belegtem Blech mit dem Schluss nach unten nebeneinanderlegen. Abgedeckt nochmal 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf **250° Ober/Unterhitze** vorheizen, währenddessen stellen wir eine kleine feuerfeste Schüssel mit Wasser in den Ofen= Dampfbildung.

Die Brötchen ein paar Mal einschneiden, mit ein wenig Mehl bestäuben und **10 Minuten** backen. Danach die Wasserschale rausnehmen und in ca. **10- 15 Minuten** fertig backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Gedanken: wir lieben Brot in jeder Art und Form, deswegen probiere ich immer wieder etwas Neues aus. Diese Brötchen eignen sich perfekt zum Frühstück oder auch zum Abendbrot. Nach dem Auskühlen kann man es einfrieren und bei Bedarf einfach auftauen lassen.