



Vollkornbrötchen schnell

von gertrud.e

Mengen für 10 Personen

625 g Dinkelmehl
500 g Halbweissmehl
125 g Roggenmehl
2.5 Stück Trockenhefe
8.0 g Salz
10 g Honig
7.5 dl Wasser

6.25 cl Milch

Die Mehle mit der Hefe und dem Salz vermischen, den Honig dazugeben und zum Schluß Wasser & Milch hinzugeben.

Das ganze kräftig kneten.

Aus der 500g Mehl-Menge 8 Brötchen (umrechnen bei grösseren Mengen!) formen und diese nach Wahl in Sesam, Haferflocken oder weiteren Körnern wälzen - dabei die Körner festdrücken!

Das Blech in den KALTEN Backofen in die mittlere Schiene geben und die Brötchen bei 175° bei Heißluft 30 min backen - dabei einen feuerfesten Behälter mit heißem Wasser unten reinstellen und die Brötchen 2x mit Wasser benetzen - habe dies diesmal noch mit einem Pinsel gemacht, werde mir aber auf einen super Tip hin einen Blumensprüher zulegen!