

Vollkornbrötchen schnell von gertrud.e

Mengen für 26 Personen

1.63 kg Dinkelmehl	
1.3 kg Halbweissmehl	
325 g Roggenmehl	
6.5 Stück Trockenhefe	
20.8 g Salz	
26 g Honig	
1.95 Liter Wasser	
1.63 dl 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!