

Rezept

Knusperbrötchen

Ein Rezept von Knusperbrötchen, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 550)	100 g Roggenmehl (Type 1150)
100 g Maisgrieß	5 g frische Hefe
10 g flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)	3 TL Olivenöl
7 g Salz	150 ml Milch
1 Handvoll Eiswürfel	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten, Grieß, Hefe, Sauerteig, Öl, Milch, Salz und 150 ml lauwarmes Wasser von Hand oder in der Küchenmaschine mit Knethaken auf kleinster Stufe 8 Min. verrühren. Dann alles in 4 Min. auf mittlerer Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Std. oder im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, in 8 Portionen teilen und diese rund wirken. Dafür den Teig auf der Arbeitsfläche flach drücken, den Rand an einer Seite zur Mitte falten und festdrücken. Das Teigstück etwas drehen und wieder den Rand zur Mitte falten. Umdrehen und auf der Arbeitsfläche noch etwas rund rollen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Brett setzen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt nochmals 45 Min. gehen lassen.
3. Den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen. Die Brötchen mit Wasser besprühen, mit Mehl bestäuben und mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Samt Backpapier auf den Pizzastein ziehen und die Eiswürfel aufs Blech geben. Den Backofen auf 230° schalten und die Brötchen in ca. 20 Min. knusprig backen. Nach 10 Min. die Backofentür kurz öffnen und den Dampf entweichen lassen. Die Brötchen auf einem Rost abkühlen lassen.