

Rezept

## Partysonne - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Partysonne - Rezept für den Brotbackautomat, am 13.06.2026

### Zutaten

<b>2 1/2 TL</b> Salz	<b>1 TL</b> Zucker
<b>5 EL</b> Kartoffelpüree (Instantflocken)	<b>50 g</b> Sauerteigpulver
<b>150 g</b> Roggenmehl Type 1150	<b>350 g</b> Weizenmehl Type 1050
<b>1 1/2</b> Trockenhefe	<b>1 EL</b> Brotgewürz (nach Belieben)
Mohn, Sesam, Leinsamen, Haferflocken, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne (Sorten nach Belieben)	Mehl für die Arbeitsfläche

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 24 BRÖTCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

### Zubereitung

1. 480 ml Wasser und die übrigen Zutaten in die Backform des Brotbackautomats geben. Mit einem Stielteigschaber etwas nachhelfen, bis sich ein Teigkloß formt.
2. Den Teig entnehmen. Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen. Teig kurz kneten. Backblech mit Backpapier belegen. Teig in 24 Stücke zu je 50 g teilen und rundwirken. Die Oberfläche der Kugeln mit Wasser befeuchten und in Mohn, Sesam, Leinsamen, Haferflocken, Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne stufen. Nebeneinander mit 1/2 cm Abstand auf das Blech setzen. Mit der Hand leicht auf die Brötchen drücken. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Teigsonne 30 Min. ruhen lassen. Vor dem Backen mit etwas Wasser besprengen und 20-25 Min. (Mitte) backen.