

Rezept

Weizen-Vollkornbrötchen

Ein Rezept von Weizen-Vollkornbrötchen, am 26.04.2024

Zutaten

25 g frische Hefe	1 1/2 TL Salz
220 g möglichst flüssiges Kürbispüree	180 g Weizen-Vollkornmehl
180 g Weizenmehl (Type 550)	2 EL weiche Butter
Milch zum Bestreichen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Stück: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Hefe in ein kleines Glas bröckeln, Salz zugeben und mit einem Teelöffel umrühren, bis die Hefe sich vollständig verflüssigt hat.

2. Das Kürbispüree mit den beiden Mehlsorten und der Butter in eine Schüssel geben und die Hefe unter Rühren zugeben. So lange kräftig kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft ca. 10 Min. gehen lassen.

3. Den Teig noch einmal durchkneten, in 10 gleiche Portionen teilen und aus jeder ein Brötchen formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, zugedeckt ca. 25 Min. gehen lassen.

4. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Brötchen mit etwas Milch bestreichen und im heißen Backofen (unten, Umluft 180°) ca. 25 Min. backen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Etwas abgekühlt servieren.