

Buttermilchbrötchen

Zutaten und Geräte richten

Menge	Maß	Zutaten	Zubereitung
350	g	Buttermilch	in eine Rührschüssel geben
20	g	Hefe	einbröckeln und verrühren
250	g	Dinkelmehl Type 1050	zugeben und mit den anderen Zutaten verkneten.
250	g	Dinkelvollkornmehl	Teig zugedeckt und etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig ungefähr doppelt so groß ist.
1	TI	Salz	
		feine Haferflocken, Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne	in kleinen Schüssel bereit stellen
			Teig auf dem Tisch kurz durchkneten und kleine Brötchen möglichst ohne Mehlzugabe formen. Brötchen in gewünschter Schüssel wälzen oder mit den Zutaten bestreuen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
			Im Backofen bei 50 °C. 15 Min. gehen lassen, Backofen hoch schalten und Brötchen fertig backen. Backen: 180° C. ca. 20 Min.