



## Brötchen

(einfach & ohne Kneten)

### Zutaten für 8 Stück:

440 g Weizenmehl (Type 550 oder 1050)

60 g Roggenmehl

1 P. Trockenhefe

1,5 TL Salz

350 ml Wasser

1 EL Ahornsirup oder 1 TL Zucker

2 EL Grieß zum Wälzen

### Zubereitung:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mit einem (Holz-)Rührlöffel mischen, das Wasser mit Ahornsirup oder Zucker zugeben und zu einem klebrigen Teig vermengen.

Teig nun mit einem Küchentuch bedeckt für etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Der Teig kann nach Ablauf der 2 Stunden zu Brötchen verarbeitet werden oder ihr stellt die Schüssel mit passendem Deckel z.B. über Nacht in den Kühlschrank.

Zum Formen der Brötchen etwas Grieß auf die Arbeitsfläche geben, den recht klebrigen Teig im Grieß zu einem langen Strang rollen und anschließend in 8 Stücke schneiden. Die Brötchen gerne etwas unförmig in deren Form mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und von oben 2x mit einer Schere etwas einschneiden, sodass sie schön auseinander gehen.

Im vorgeheizten Ofen bei 230°C Umluft für ca. 20 Min. backen.

### Tipps:

- Stelle eine kleine Schale mit 5 Eiswürfel oder 250 ml kaltem Wasser in den Backofen, so werden die Brötchen außen schön knusprig und im Inneren weich. Wer einen modernen Backofen mit Dampffunktion hat, wählt ein Programm mit wenig Dampf.
- Bestreue die Brötchen nach Herzenslust mit Sesam, Mohn, Haferflocken, Kümmel, Salz, Käse, Speck....
- Jongliere mit den Mehltypen und -sorten, anstelle des Roggenmehls kann auch Weizen- oder Dinkelvollkornmehl verwendet werden.



*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)