

# Brötchen

## **Für zwei Personen**

250 g Vollkorn-Weizenmehl    15 g frische Hefe    1 TL Kräutersalz  
2 EL Butter                      Meersalz

Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hefe in einer Schüssel mit 180 Milliliter lauwarmen Wasser auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben und mit Hefewasser und Kräutersalz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Etwas Mehl auf einer Arbeitsplatte verteilen. Teig zu einer dicken Rolle von vier bis fünf Zentimeter Durchmesser formen. Mit einem feuchten Messer in vier bis sechs Teile schneiden. Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Für etwa 20 Minuten backen. Die Brötchen anschließend mit einem Schälchen Butter und Meersalz reichen.

Ralph Morgenstern am 14. November 2016