

Brötchen selbstgemacht

Für 4 Personen

8 g frische Hefe	1 EL heller Rohrohrzucker	20 ml lauwarme Milch
300 g Dinkelmehl (630)	50 g Weizenmehl (405)	Salz
2 Eier	60 g weiche Butter	100 ml Wasser

Zusätzlich:

Mehl	2 TL Sesamsamen	1 Ei
Olivenöl		

Für den Teig Hefe, Zucker und lauwarme Milch verrühren.

Beide Mehlsorten und 1 gehäuften TL Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken.

2 Eier zugeben, die Butterstücke auf dem Mehrrand verteilen und die Hefemilch in die Mulde gießen. Nach und nach 100-120 ml lauwarmes Wasser zugießen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen.

Die Teigstücke zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit Abstand zueinander auf das Blech setzen und zugedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Ofengitter auf die unterste Einschubleiste schieben und eine flache ofenfeste Form mit kochendem Wasser daraufstellen.

Das restliche Ei und 1 EL Wasser verquirlen, die Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Das Blech in den heißen Backofen auf der mittleren Schiene einschieben, Brötchen 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Theresa Baumgärtner am 16. März 2020