

Bierteig - Brötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 1 Rezept

CA. 15 STUECK

| | | |
|-------|-------|-----------------------|
| 750 | Gramm | Vollkornweizenmehl |
| 1 1/2 | Pack. | Backpulver |
| 225 | Gramm | Geriebener Emmentaler |
| 1 1/2 | Teel. | Getrockneten Majoran |
| 1 1/2 | Teel. | Koriander |
| 3/4 | Teel. | Kuemmel |
| 2-3 | Teel. | Salz |
| 3/4 | Ltr. | Hefeweizenbier |

Anleitung:

Alles zu einem Knetteig verarbeiten. Den Kaese kann man auch weglassen. Das Bier nach und nach zugeben, denn es wird schnell zu viel und dann Wird das Kneten so muehselig. Broetchen formen, mit Milch bepinseln, ggf. mit Mohn, Sesam o.a. Bestreuen. 40 Min. bei 175 C backen.