

Kürbiskern - Brötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 20 Personen

15	Gramm	Hefe
400	ml	Kaltes Wasser
1 1/2	Teel.	Jodmeersalz
400	Gramm	Dinkel mit
150	Gramm	Roggen und
2	Teel.	Koriander fein Gemahlen
50	Gramm	Butter flüssig Lauwarm
1	Essl.	Vollsojamehl
70	Gramm	Kürbiskerne grob Gehackt

ZUM BESTREICHEN - BESTREUEN

Verquirltes Ei
Kürbiskerne

Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Die Hefe in dem Wasser auflösen. Etwa 2/3 des Mehls unterrühren. Dann die Butter, das Sojamehl und das restliche Mehl unterkneten. Zuletzt die Kürbiskerne unterarbeiten. Die Backschüssel zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen den Teig auf der gut bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. Er sollte noch weich und etwas klebrig sein. Aus dem Teig zwei Rollen formen. Jede in 10 Stücke schneiden. 10 runde und 10 längliche Brötchen formen. und auf das gefettete Blech legen. 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Brötchen mit verquirltem Ei bestreichen. Die länglichen Brötchen dreimal schräg einschneiden. Alle Brötchen mit Kürbiskernen verzieren. vor dem Einschieben ein flaches, feürfestes Schälchen mit Wasser in den Backofen stellen. Die Brötchen auf der mittleren Schiene in etwa 30 Minuten hellbraun backen.