

## Sechskorn - Brötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 20 Brötchen

175	Gramm	Sechskornschtrot
425	Gramm	Weizenmehl/Vollkornmehl
1	Teel.	Salz
1	Karton	(150 g) Natur-Sauerteig
2	Essl.	Geschälte Kürbiskerne
30	Gramm	Frische Hefe
3-4	Essl.	Schlagsahne

### Anleitung:

Sechskornschtrot, Mehl, Salz, Sauerteig, Hefe und 3/8 l lauwarmes Wasser mit dem Knethaken verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, Haselnüsse unterkneten. Aus dem Teig 20 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. 10 - 15 Min. gehen lassen. Kreuzweise einschneiden. Mit Sahne bestreichen. Mit Schrot, Haselnussblättchen oder Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°) ca. 20 Min. backen. Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden