



farmgoodies
So entsteht das Gute

RUCK-ZUCK BRÖTCHEN

Erstellt am 30.09.2022

Abwechslung in der Jausenbox

🕒 50 min 🍴 leicht

und Rezept von Simone Kempfner von
Cookiteasy



Zutaten:

- 150 g Roggen Vollkorn Mehl
- 180 g Weizenmehl glatt
- 250 ml Wasser
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 1 TL Brotgewürz
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt, an einem warmen Ort (ACHTUNG Zimmertemperatur reicht) für 20 Minuten ruhen lassen. Backrohr auf 210 Grad Heißluft vorheizen. Mit feuchten Händen 6 Brötchen aus dem Teig formen. Wer mag kann sie mit etwas Mehl oder auch Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkernen usw. bestreuen. Für 15 Minuten knusprig backen. Voila!

2026 © All Rights Reserved