



Kürbiskernbrötchen

Zutaten

- ❖ 50 g Roggenvollmehl
- ❖ 115 ml Wasser
- ❖ 175 g Dinkelvollmehl
- ❖ 275 g Dinkelmehl
- ❖ 10 g Hefe
- ❖ 140 ml Buttermilch
- ❖ 15 g Salz
- ❖ 20 g Butter
- ❖ 1 EL Honig
- ❖ Kürbiskerne zum Bestreuen



Zubereitung

Das Roggenvollmehl mit 50 ml warmen Wasser vermengen und mindestens 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Zur gleichen Zeit kann der Vorteig angesetzt werden. Dazu werden 100 g Dinkelmehl, 65 ml Wasser und 10 g Hefe mit dem Mixer gut verrührt und ebenfalls für 12 Stunden bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Für den Hauptteig werden 175 g Dinkelvollmehl, 175 g Dinkelmehl, 140 ml Buttermilch, 15 g Salz, 20 g Butter und 1 Esslöffel Honig mit dem Roggensauerteig und dem Vorteig zu einem Teig verknetet und für zwei Stunden bei Zimmertemperatur stehen gelassen.

Nach Ablauf der zwei Stunden können Brötchen geformt und mit Kürbiskernen belegt werden. Auf dem Blech einen weitere Stunde ruhen lassen. Den Backofen auf 240 °C vorheizen.

Die Brötchen zehn Minuten bei 240 °C backen und anschließend weitere zwölf Minuten bei 200°C.



Die Witzmann Mühle wünscht gutes Gelingen!