



Vollkornbrötchen schnell

von gertrud.e

Mengen für 26 Personen

1.63 kg Dinkelmehl
1.3 kg Halbweissmehl
325 g Roggenmehl
6.5 Stück Trockenhefe
20.8 g Salz
26 g Honig
1.95 Liter Wasser

1.63 dl Milch Die Mehle mit der Hefe und dem Salz vermischen, den Honig dazugeben und zum Schluß Wasser & Milch hinzugeben.

Das ganze kräftig kneten.

Aus der 500g Mehl-Menge 8 Brötchen (umrechnen bei grösseren Mengen!) formen und diese nach Wahl in Sesam, Haferflocken oder weiteren Körnern wälzen - dabei die Körner festdrücken!

Das Blech in den KALTEN Backofen in die mittlere Schiene geben und die Brötchen bei 175° bei Heißluft 30 min backen - dabei einen feuerfesten Behälter mit heißem Wasser unten reinstellen und die Brötchen 2x mit Wasser benetzen - habe dies diesmal noch mit einem Pinsel gemacht, werde mir aber auf einen super Tip hin einen Blumensprüher zulegen!