Schnelle Brötchen

Description

ZUTATEN

- **150g** lauwarmes Wasser
- **1/2 Würfel** Hefe
- **1 Spritzer** Agavendicksaft
- **200g** Dinkelmehl Type 630
- **60g** Dinkelvollkornmehl
- **1TL** Salz
- **1TL** Rapsöl

Schritt für Schritt

Schritt 1

Hefe mit Agavendicksaft in lauwarmen Wasser auflösen.

Schritt 2

Mehl, Salz und Rapsöl unterheben.

Schritt 3

Teig 30 Minuten in einer Glasschüssel gehen lassen.

Schritt 4

Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Schritt 5

Währenddessen den Teig aus der Schüssel holen und in 8 gleich große Teile teilen. Diese werden nun nacheinander gefaltet, in die Form gesetzt, leicht eingeschnitten und mit Mehl bestäubt.

Schritt 6

Brötchen für ca. 15-20 Minuten in den Backofen. Danach direkt aus der Form holen, damit sich keine Schwitznässe bildet.

Mehr Rezeptideen

Kartoffelsuppe

Okt. 5, 2022 | Hauptspeise, Ofenmeister, Vegan

Zum RezeptLeckere, deftige Kartoffelsuppe. Perfekt im Herbst zu Dampfnudeln oder Zwetschgenkuchen - so essen wir es in der Pfalz.Zutaten 1kg Kartoffeln vorw. festkochend 1 Stange Lauch 2 Karotten 1 Zwiebel 1 Knoblauchzehe 1L Gemüsebrühe Salz, Pfeffer optional: einen...

Tomatenquiche

Juli 4, 2022 | Hauptspeise, Quiche- und Tortenform, Vegetarisch

Diese Quiche schmeckt super frisch und aromatisch. Es ist ein ganz einfaches und schnelles Rezept.ZUTATENFür den Mürbeteig: 200g Mehl 1/2 TL Backpulver 100g Butter 1 Ei 1/2 TL Salz Für die Füllung: 3-4 Tomaten 4 Eier 200g Frischköse 50g Parmesan (frisch gerieben) 3 TL...

Malzbierkruste

Feb. 23, 2022 | Brote und Brötchen, Kleiner Zaubermeister, Ofenmeister

Ein leckeres und aromatisches Brot. Zubereitet im Ofenmeister oder mit der Hälfte der Zutaten im kleinen Zaubermeister.ZUTATEN 1 Flasche Malzbier (330ml) 150ml Wasser 30ml Olivenöl 20g Hefe (oder weniger bei längerer Gehzeit) 350g Roggenmehl Type 1150 350g Dinkelmehl...