

Feiertags-Brötchen aus dem Thermomix®



© Feiertagsbrötchen - Rezepte mit Herz



45 Min. + Wartezeit



leicht



10

Frische Brötchen im Handumdrehen - inklusive Duft in der Küche und Zeit, das Frühstück oder das Brunch-Büffet, vorzubereiten.

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|-------------------------|---------------------|
| <input type="checkbox"/> | 20 g | frische Hefe |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Honig |
| <input type="checkbox"/> | 310 g | Wasser |
| <input type="checkbox"/> | 500 g | Dinkelmehl Type 630 |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | weißer Balsamico |
| <input type="checkbox"/> | 1 TL | Olivenöl |
| <input type="checkbox"/> | 2 TL, gestrichen | Salz |
| <input type="checkbox"/> | Mehl | zum Arbeiten |

Zubereitung

1. Hefe zerbröckeln und mit Honig und Wasser in den Mixtopf geben, 2 Min./37 °C/Stufe 2 erwärmen. Übrige Zutaten zugeben und 2 Min./Teigstufe verkneten.
2. Teig auf eine Backmatte geben, kurz durchkneten, dann eine ca. 30 cm lange Rolle formen und diese in 10 gleich große und schwere Teiglinge schneiden. Teiglinge rundwirken und zu Brötchen schleifen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Wasser bepinseln, bemehlen und einschneiden.
3. In den kalten Backofen schieben und nach 5 Min. die Temperatur auf 200 °C (Umluft nicht geeignet) einstellen. Auf den Backofenboden eine feuerfeste Schale mit Wasser stellen. Brötchen ca. 25 Min. goldbraun backen.
4. Vor dem Anschneiden unbedingt 10 Min auskühlen lassen

Nährwertangaben

Pro Stück: 180 kcal, 7 g E, 1 g F, 35 g KH