

PARTY BRÖTCHEN

mit BÖCKER Sauerteig Backmix Universal+ Protein



mittel



Gesamtzeit ca. 2 Stunden

+ Backzeit ca. 35 Minuten

Zubereitung

1. Frischhefe (oder ca. 14 g Trockenhefe) in lauwarmem Wasser auflösen.
2. Anschließend mit den übrigen Zutaten vermischen und ca. 4 – 5 Minuten mit den Knethaken eines Rührgeräts zu einem homogenen Teig verkneten.
3. Teig in 13 – 14 gleichgroße Stücke teilen und zu kleinen Kugeln formen. Diese nach Belieben einschneiden, in den Kernen wälzen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
4. Teiglinge mit Wasser besprühen und, mit einem Handtuch abgedeckt, für ca. 1 – 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen (bis sie sich deutlich vergrößert haben).
5. In der Zwischenzeit Backofen inkl. eines leeren Backblechs auf unterster Schiene auf 240°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
6. Nach der Ruhezeit Teiglinge auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 200 ml Wasser auf das heiße Backblech gießen und sofort die Backofentür schließen – **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Nach 1 Minute Temperatur auf 210 °C reduzieren.
7. Brötchen für ca. 35 Minuten fertig backen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Mehr Informationen unter:
www.sauerteig.de | www.sauerteig.shop

Zutaten

- 300 g **BÖCKER Backmix Universal+ Protein**
- 15 g Frischhefe (oder ca. 14 g Trockenhefe)
- 1 TL Salz (gehäuft)
- 320 g lauwarmes Wasser

Für das Topping: z.B. Sonnenblumen- oder Kürbiskerne



Jetzt Bestellen!

