

BRAUNHIRSE-HEFETEIG- BRÖTCHEN

ZUTATEN (für 16 Portionen):

- > 1 Würfel frische Hefe (42 g)
- > 500 ml lauwarmes Wasser
- > 250 g Wilde Braunhirse, fein vermahlen
- > 500 g Dinkel- oder Weizenmehl
- > 1 leicht geh. TL Meersalz



ZUBEREITUNG:

1. Hefe in eine große Schüssel bröseln und mit 50 ml Wasser glatt rühren. Dann restliches Wasser einrühren.
2. Braunhirse, Mehl und Salz zugeben und 5 min kräftig kneten. Teig zu einer Kugel formen, mit Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort für 30 Min. gehen lassen.
3. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig gut durchkneten, in 16 Portionen teilen und zu Kugeln formen. In etwas Mehl wälzen und mit Abstand zueinander auf das Backblech setzen. 10 min gehen lassen.
4. Backofen auf 220 °C vorheizen, hitzestabiles Gefäß mit Wasser auf den Backofenboden stellen. Brötchen ca. 15 bis 20 min backen. Temperatur nach 10 Min. um 20 °C reduzieren

TIPP: Brötchen 5 Min. vor Ende der Backzeit aus dem Backofen nehmen und dann erst kurz vor dem Servieren im vorgeheizten Ofen zu Ende backen. So können Sie vorgebacken 1 bis 2 Tage gelagert oder eingefroren werden.