



## Schnell gezauberte Sonntagsbrötchen

★★★★★

*Brötchen*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 6 Brötchen **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

½ Würfel Hefe

½ EL Honig

½ EL Salz

**300** ml Wasser

**250** g Weizenmehl

**250** g Dinkelmehl (Vollkorn-)

### NÄHRWERT

Calories: 1815 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Hefe mit dem Honig verrühren, Wasser und Salz hinzugeben. Mehl unterkneten. Falls der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl zugeben. 10 Min ruhen lassen, muss aber nicht sein. 6 große Brötchen formen.

Bei 180°C (nicht vorheizen) auf der mittleren Schiene 20 - 30 Min backen. Nach 20 Min sind sie noch relativ weich, aber nach 30 Min. werden sie richtig schön knusprig.

#### **Tipp:**

Statt Weizenmehl kann man auch Roggenmehl oder nur Dinkelmehl nehmen. Körner etc. können nach Wunsch beigefügt werden.