

Rezepte

Herzhafte Speckbrötchen

Zutaten:

- 500 g Hefeteigmehl
- 260 ml lauwarmes Wasser
- 20 g Trockensauerteig
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 100 Speck in Würfel geschnitten

Zubereitung:

Hefe in lauwarmem Wasser mit dem Zucker auflösen, Mehl, Salz und Sauerteig in einer Schüssel mischen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und ca. 10 Minuten gehen lassen.

Dann zu einem gleichmäßigen Strang formen und in 8 Stücke teilen (ca. 100 g). Auf ein Blech setzen, evtl. Kranz formen (in Springform setzen, so dass sie sich noch berühren) und 20 Minuten gehen lassen.

Brötchen mit Wasser, Milch oder Eimilch bestreichen, mit verschiedenen Saaten bestreuen.

Backofen vorheizen.

Brötchen bei 220°C 30 Min backen.