

Buttermilchbrötchen

• meine Wochenendklassiker •



Zutaten

10g frische Hefe
120ml Buttermilch
100ml Wasser
1 TL Honig oder Zuckerrübensirup
400g Mehl (z.B. 200g Dinkel 630 und 200g Weizen 550)
1 -1,5 TL Salz
1 EL (Raps-) Öl
optional: 1 TL selbstgemachtes Backmalz

Zubereitung

Hefe und Honig in Wasser und Buttermilch auflösen.
Die restlichen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig in einer Schüssel mit Deckel ruhen lassen: entweder über Nacht im Kühlschrank oder 1,5 Stunden bei Zimmertemperatur.
Anschließend den Teig in 8-10 Stücke teilen. Jeden Teigling falten und rund schleifen. Dann in die leicht gemehlte Ofenhexe legen.
Jeden Teigling mit Mehl bestäuben und einschneiden.
Deckel (Servierzaunberer oder Zauberstein) auflegen und weitere 10 - 15 Minuten ruhen lassen.
Währenddessen Backofen den Backofen auf 230 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
Backzeit: 25 Minuten mit Deckel, im Anschluss noch ca. 5 Minuten ohne Deckel bis zur gewünschten Bräune Weiterbacken.
Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp:

Saaten, wie Sesam oder Mohn, oder Käse machen sich als Topping sehr gut.