

Buttermilch Brötchen



Zutaten für ca 6 Personen:

| | |
|--------|-------------|
| 1 kg | Weizenmehl |
| 700 ml | Buttermilch |
| 2 TL | Salz |
| 2 Pck | Trockenhefe |

Zubereitung

Mehl, Hefe und Salz in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken durcharbeiten und die angewärmte Buttermilch langsam dazu fließen lassen.

Den Teig ca ½ Stunde an einem warmen Ort gehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat.

Den Teig nochmals mit den Händen gut durchkneten, Brötchen von gewünschter Größe formen, auf ein Backblech legen und bei 50°C noch einmal ca 15 Minuten gehen lassen.

Die Brötchen mit Wasser bepinseln und dann bei 200°C ca 20 Minuten fertig backen

Als Varianten kann man Körner (Mohn, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, ..) oder Rosinen in die Brötchen einkneten.

Guten Appetit