



Selbstgemachte Kräuterbrötchen

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 10 - 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '10 - 12', 'yield' : " } });
```

Wenn sie Gäste zu einer Speisenfolge erwarten, eine Grillparty oder ein Picknick planen, oder einfach nur eine Kleinigkeit zum Glas Wein anbieten möchten, dann sind selbstgemachte, kleine Brötchen immer angesagt. Noch warm gereicht wirkt allein schon der köstliche Duft appetitanregend und lässt die Gäste sofort zugreifen.

Meine hausgemachten Kräuterbrötchen sind selbstverständlich frei von Konservierungs- und Zusatzstoffen und sehr Ballaststoffreich, da sie aus einer Kombination von Weizenmehl und Weizenschrot hergestellt werden.

Zutaten

- Für 10 - 12 kleine Brötchen:
- 350 g Weizenmehl Type 1050 + 150 g Weizenschrot Type 1700, mit 1 ½ TL grobem Meersalz gemischt
- 1 Tütchen Trockenhefe
- ¼ l lauwarme Milch
- 80 g zerlassene Butter
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verquirlt
- 100 g gemischte frische Kräuter, gehackt aus: Z.B. Oregano, Basilikum, Salbei, Estragon, Rosmarin
- Pfeffer aus der Mühle, 1 gute Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Das flache Backblech ausfetten.

Schritt2

In die Weizenmehl / Weizenschrotmischung mit dem Salz eine kleine Mulde drücken und die Hefe und etwas Zucker hinein geben. Mit der lauwarmen Milch übergießen und mit etwas Mehl vom Rand vermengen. Zunächst als kleiner Vorteig, abgedeckt, an einem warmen Ort 15 - 20 min. "aufgehen" lassen.

Schritt3

Dann die Butter und das Ei unter kneten und den Teig zu einer Kugel formen. Erneut 50 - 60 min. aufgehen lassen, bis sich die Teigmenge nahezu verdoppelt hat. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche wieder kräftig durch wirken, dann erst die frischen Kräuter unter kneten.

Schritt4

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen, Nach eigenem Gusto beliebig große Brötchen formen und mit etwas Abstand auf das Backblech legen; wieder abgedeckt 15 - 20 min. aufgehen lassen.

Schritt5

Mit dem verquirlten Eigelb einstreichen und kreuzweise einschneiden. Auf der mittleren Schiene 30-35 min. backen.

Außen schön knusprig und innen locker-fluffig, mit einem leckeren Kräutergeschmack passen Sie perfekt zu Käse und Frühlingsquark.

Rezeptart: Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kraeuterbroetchen/>