Vollkornbrötchen mit Buttermilch

Zutaten für 9 Stück

- 350 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Dinkelvollkornmehl
- 50 g Haferflocken (zart)
- 200 ml Buttermilch
- 180 ml Wasser (lauwarm)
- 15 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten
Ruhezeit:	2 Stunden

Zubereitung:

1. Verrühre das Wasser mit der Buttermilch und dem Honig. Löse die Hefe darin auf. Mische das Mehl mit dem Salz und den Haferflocken. Gieße die Hefemilch dazu und verknete alles zu einem geschmeidigen Teig. Decke die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch ab und lass den Teig für eine Stunde ruhen.

2. Teile den Teig in neun Teile und forme sie zu Brötchen. Lege die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

3. Lege die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech.

4. Decke sie erneut ab und lasse sie weitere 30 Minuten ruhen.

5. Heize den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Besprühe die Brötchen mit etwas

Wasser und backe sie 25 Minuten im Ofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.