

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Sonntagsbrötchen

Für 8 Stück / Zubereitungszeit ca. 2 ½ Stunden

Wasser	50 ml	aufkochen und
Dinkelmehl 630	50 g	einrühren. Abkühlen lassen. Dann mit
Dinkelmehl 630	300 g	
Honig	1 TL	
Hefe, frisch	5 g	
Eigelb	1	
Butter	1 TL	
Salz	2 TL	und
Wasser, kalt	150 ml	mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten
Dinkelmehl, 630	etwas	Teig kneten. Eventuell noch
		zugeben, bis sich der Teig gut vom Schüsselrand löst. Den Teig
		mit einem Tuch abdecken und 1 Stunde bei Zimmertemperatur
		oder über Nacht im Kühlschrank geben lassen. Danach noch
		einmal gut verkneten, in 8 Stücke teilen und aus jedem ein
		Brötchen formen. Auf dem Backblech erneut 30 Minuten ruhen
		lassen. Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
		Die Brötchen mit einem Messer kreuzweise einritzen und
		ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Der ideale Begleiter

[Muskateller Sekt / Trocken](#)

