

Partybrötchen – Variationen



Rezept Nr. 1 mit Foto von Angelika Kotte

1. Rezept

Von Angelika Kotte

Zutaten:

500g Mehl

250ml Wasser

5Essl. Öl

1 Tütchen Trockenhefe (am besten ist die von Seitenbacher)

1/2 Tel Salz

1/2 Tel Zucker

Zubereitung:

Das Wasser mit dem Öl kurz in Mikrowelle erwärmen (handwarm).
Darin Zucker u. Hefegranulat einrühren und kurz stehenlassen bis die Hefe aktiv wird.

Das Mehl abwiegen und das zusammen mit dem Salz in die Schüssel geben. Mit Knethaken die flüssigen Zutaten bei Stufe 3 ca. 5 Min. darin verkneten.

Hier stell ich die Temperatur dann schon auf 30* .

Wenn alles gut vermengt ist den Knethaken entfernen,
Rührintervall 3 Temperatur 37* und das Ganze für eine Std vergessen.

Den fertigen Teig kann man dann nach Belieben weiterverarbeiten. Ich forme gerne kleine Brötchen (ca. 55g

schwer) lege sie als Blume in eine Springform.
Die Brötchen dann mit einer Eigelb/ Milch Mischung bestreichen und beliebig belegen. Z.B. Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Geriebener Käse. Man kann auch sehr gut noch Röstzwiebeln mit in den Teig einarbeiten.



Rezept Nr. 2 und Foto von Claudia Kraft

2. Rezept

von Claudia Kraft

Rezept von Herzekleid/Blogspot aus dem Internet.

Brotblume u selbstgemachte Butter

(Habe 2 pkg Trockenhefe genommen u nur 1 Milchmischung gemacht, ausserdem bei Heissluft nur mit 180C gebacken)

Zutaten:

1 Würfel Hefe

100ml lauwarme Milch

60g Butter

150ml lauwarme Milch

2 EL Zucker

2 Eier

250g Vollkornmehl

310g Mehl

2 TL Salz

Körner zum Bestreuen nach Bedarf

Zubereitung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch (100ml) auflösen.

Butter schmelzen und mit lauwarmer Milch (150ml), Zucker und (fast) zwei Eiern (von einem Ei ein bisschen aufheben, das wird später für die Glasur verwendet) mischen.

Vollkornmehl, Mehl und Salz mischen, die beiden Milchmischungen dazugeben (evtl. noch etwas mehr Milch nachgießen) und alles zu einem weichen Teig verkneten. Diesen gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese (in Form einer Blume) eng aneinander auf ein Backblech geben. Alles



nocheinmal ca. 20 min gehen lassen.

Das übrig gelassene Ei mit etwas Milch versprudeln und die Brötchen damit einpinseln. Mit Körnern nach Wahl verzieren und bei 200° im vorgeheizten Backrohr ca. 20 min. backen.



Butter: 1/4l Sahne so lange schlagen bis sie zweimal flockt. Dann entstehendes Wasser durch Küchenpapier abseihen. Bzw geflockte Butter auf Küchenpapier legen, nach oben zusammenfallen u ausdrücken. Fertige Butter bleibt übrig u in ein Gefäß geben. Wer will kann Salz od Kräuter dazu mischen.