



Buttermilchbrötchen

500 g Weizenmehl

250 g Vollkornweizenmehl

300 – 400 ml Buttermilch

1 ½ Würfel frische Hefe

1 ½ Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

- Mehl und Vollkornmehl in einer Schüssel mischen.
- Eine Vertiefung formen und die Hefe hinein bröckeln.
- Mit einem Teil der Buttermilch in der Vertiefung mit der Hefe einen Vorteig anrühren.
- Etwa 10 Minuten gehen lassen.
- Der Teig kann weiter verarbeitet werden, wenn er sich deutlich vergrößert hat.
- Salz, Zucker und die restliche Buttermilch unterarbeiten.
- Der Teig sollte weich und gut formbar, aber nicht klebrig sein.
- Eventuell noch etwas Mehl oder Buttermilch zugeben.
- Gut und kräftig durchkneten, zu einer Kugel formen und in der Schüssel an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.
- Der Teig kann zu Brötchen geformt werden, wenn er sich wiederum deutlich vergrößert hat. Je nach Raumtemperatur dauert es 30 – 60 Minuten.
- Noch einmal durchkneten und etwa 20 Brötchen formen.
- Auf einem bemehlten Brett noch einmal gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 30 – 40 Minuten backen.
- Auf einem Gitter auskühlen lassen.



Guten Appetit !