



Brötchenblume

Zutaten für die Brötchenblume:

450 g Weizenmehl
100 g Roggenmehl
20 Germ
380 ml Wasser, lauwarm
1 Prise Zucker
20 ml Olivenöl
12 g Salz

Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Käse, Mohn, ...

Der Germ wird mit dem Zucker im lauwarmen Wasser aufgelöst. Die Mehle das Öl und das Salz mit der Flüssigkeit mischen. Zu einem glatten Teig verkneten und eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Man nimmt eine runde Auflaufform und pinselt diese mit Öl aus. Der Teig wird in sieben gleich schwere Teile geteilt und zu einer Kugel geformt. Die Teiglinge blumenförmig in die Auflaufform setzen.

Die Blume mit Wasser besprühen und mit Sesam, Käse oder was man möchte, bestreuen.

Bei 200°C circa 30 Minuten goldbraun backen.

