

Pfälzer-„Bürli“ Brötchen

Zutaten:

350g Weizenmehl 550
50g Dinkelmehl 1050
100g Roggenmehl 1150
½ Würfel frische Hefe
300g Wasser
80g Joghurt
10g Salz
1Pr. Zucker
3El **AGRILUNA**-Kürbiskerne
3EL Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer die Saaten) in den Mixtopf geben und 3:30 Min. / Knetstufe zu einem Teig kneten.

Eine große Auflaufform (Ofenhexe) bemehlen und die Saaten darauf verteilen.

Der Teig ist sehr klebrig (eventuell Handschuhe anziehen) und wird mit nassen Händen in die Form gedrückt und verteilt. Der Teig wird anschließend leicht bemehlt, mit Frischhaltefolie abgedeckt und kommt über Nacht in den Kühlschrank.

Am nächsten Morgen wird der aufgegangene Teig in 8 Stücke geteilt und die Ecken nach innen geschlagen, so dass eine Brötchenform entsteht.

Backofen auf 230°C O/U Hitze vorgeheizt!

Die Teiglinge werden auf den bemehlten Zauberstein gegeben und auf unterster Schiene, 20 Min. gebacken. Jetzt wird die Temperatur auf 150°C gesenkt, auf Umluft gestellt und nochmal 10 Min. weiter gebacken.

Nach dem Backen werden die fertigen Brötchen auf ein Kuchengitter gesetzt.

Guten Appetit!

Das Rezept wurde von mir umgewandelt und stammt im Original von Schweizer-Bürli Mixi-Hexe /Rezeptwelt