



Schnittlauchbrötchen

Bewertungen



Stimmen: 111

Zubereitungszeit

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Ruhezeit: ca. 75 Minuten

Backzeit: ca. 35-45 Minuten

Menge

Zutaten

Teig

250 g AURORA Bestes Korn Weizen-Mehl Type 1050

250 g AURORA Bestes Korn Weizen-Mehl Type 550

1 Würfel frische Hefe

330 ml lauwarme Milch

1 TL Zucker

1-2 Bund Schnittlauch

3 EL Öl

1 TL Salz

Außerdem

1 EL Sesam



Zubereitung

Mehle mischen, in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln und mit vier Esslöffeln Milch, Zucker und etwas Mehl vom Rand verrühren. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Schnittlauch in Röllchen schneiden, mit den restlichen Zutaten unter den Vorteig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, zu Brötchen formen. Oberfläche mit Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Auf ein gefettetes Backblech legen, weitere 30 Minuten gehen lassen. Mehrmals schräg einschneiden. Auf mittlerer Schiene zehn Minuten im

vorgeheizten Ofen bei 230 Grad, dann 25-30
Minuten bei 200 Grad backen.