

Keimlingsbrötchen



220°C O/U-Hitze



Gesamtzeit:
2 Stunden

ZUTATEN FÜR 10 STÜCK

- 300g Weizenmehl W700
- 200g Weizenvollkornmehl
- 25g Weizenkeimlinge (+25g für das Finish)
- 300g Buttermilch kalt
- 50g Wasser 25°C
- 1 TL Honig
- 12 g Germ
- 12g Salz
- 20g zimmerwarme Butter
- 15g Backmalz



TEIGBEREITUNG

1. Alle Zutaten in die Knetschüssel geben und langsam verkneten bis keine trockenen Zutaten mehr zu sehen sind.
2. 15 Minuten schnell kneten
3. 30 min abgedeckt warm gehen lassen
4. 10 Teigstücke à 95 g abstechen und zu Kugeln schleifen
5. Teigkugeln mit einem Tuch abdecken und 15 min rasten lassen

FINISH ZUM HERZ

- 5 Teigkugeln mit Wasser bepinseln und in die restlichen Keimlinge tauchen
- einen Herzrahmen auf einem Backblech mit Backpapier fetten und die 10 Teigkugeln gut verteilen
- gut abgedeckt ca. 30 Minuten warm gehen lassen
- Backrohr auf 220° O/U vorheizen
- Das Backblech einschieben und mit viel Schwaden ca. 25 min backen