



Partybrot



Arbeitszeit: 45 Minuten



Koch- & Backzeit: 30 Minuten



10 Personen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Weizen

- Unsere Weizenmischbrotmischung 1 kg
- 300g warmes Wasser
- 1 TL Salz
- 21g frische Hefe oder 7g Trockenhefe
- 30g Öl
- Sesam, Mohn, Leinsamen, Sonnenblumenkerne zum Bestreuen

Zubereitung

500g der Mischbrotbackmischung, 300g warmes Wasser, 1 TL Salz, 21g frische Hefe (alternativ 7g Trockenhefe) und 30g Öl zu einem Teig verarbeiten. In der Küchenmaschine etwa 5 Minuten langsam, dann 6-8 Minuten auf der zweiten oder dritten Stufe gut auskneten.

Nach 20-minütiger Teigruhezeit 7 x 120g Teigstücke abwiegen und runde Brötchen formen.

Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech in Blütenform dicht aneinanderlegen, mit Wasser bestreichen und mit den gewünschten Toppings bestreuen (Sesam, Mohn, Leinsamen, Sonnenblumenkerne oder Mehl).

Nochmals für 20 Minuten ruhen lassen.

Bei 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft für ca. 30 Minuten bis zu gewünschter Bräune backen.

