



Mais-Kapern-Brötchen



 Arbeitszeit: ca. 20 Min.

 Koch- & Backzeit: ca. 20 Min.

 ca. 6 Brötchen

 Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Bauernbrotbackmischung
- 330ml Wasser
- 140g Mais (halbe kleine Dose)
- 15g Kapern

Zubereitung

500g Bauernbrotbackmischung mit 330ml Wasser zu einem Teig kneten. ½ kleine Dose Mais (Abtr.gew. 140g) und 15g Kapern 1 min vor Ende der Knetzeit zugeben. Brötchen von ca. 100g formen, mit Wasser abstreichen und im Backofen bei **50 °C** für **20 min** gehen lassen. Herausnehmen, den Ofen auf **210 °C Umluft** vorheizen. **5 min backen, auf 180 °C** zurückschalten und weitere **20 min** backen.

