



Schinkenbrötchen



Arbeitszeit: ca. 70 min



Koch- & Backzeit: ca. 25 min



700g Brot / 7
Brötchen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Vollkornbrotbackmischung
- 340ml Wasser
- 100g Schinkenspeck

Zubereitung

Den Schinkenspeck auslassen und die 500g Vollkornbrotbackmischung mit 340ml lauwarmem Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten, dabei den Schinkenspeck mit hinzugeben. Den Teig zugedeckt dann 30 min gehen lassen. Mit bemehlten Händen die Brötchen formen und nochmals ca. 20 min an einem warmen Ort gehen lassen. Den Ofen auf 210°C Umluft vorheizen. Die Brötchen 5 min bei 210°C backen, dann auf 180°C zurückstellen und ca. 15 - 20 min backen, je nach Größe der Brötchen.

Die schmecken auch ohne Butter!

