



4-Korn-Brötchen



 **Arbeitszeit:** Ca. 30
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** 25- 30
Minuten

 **Portionen:** 12

 **Schwierigkeit:** Einfach

Zutatenliste

Vorteig

- 250g Weizenmehl T 1050
- 1 Würfel Hefe oder Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 250 ml lauwarmes Wasser

Hauptteig

- 100g Brotdekor
- 250g Weizenmehl Type 1050
- 100ml lauwarme Milch
- 1 EL Salz

Zubereitung

Für den Vorteig die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen lassen. Anschließend das Mehl hinzugeben, alles miteinander verrühren und für 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Saaten grob hacken.

Danach Milch, Mehl, Salz und die Hälfte der Kerne zum Vorteig geben. Das Ganze für ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 min gehen lassen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 12 Stücke teilen und diese in längliche Brötchen formen. Die Brötchen schräg zueinander versetzt auf das Backblech legen. Zwischen den Brötchen sollte ein Abstand von etwa 2 cm bleiben.

Die Brötchen mit etwas Wasser bestreichen und mit der restlichen Kernmischung bestreuen. Die Brötchen auf der mittlern Einschubleiste für 25 bis 30 min backen.

Fertig sind die 4-Korn-Brötchen!

