



# BUTTERMILCH- BRÖTCHEN

**Backofen:** 230° C  
**Zeit:** ca. 30 min  
**Zubehör:** Grundset

## **ZUTATEN:**

250 ml Buttermilch  
130 ml Wasser  
5 g frische Hefe  
1 TL Zuckerrübensirup  
100 g Weizenvollkornmehl  
470 g Weizenmehl Typ 550  
2 TL Salz

optional verschied. Saaten  
nach Geschmack

## **ZUBEREITUNG:**

Buttermilch, Wasser, Hefe und Sirup unter Rühren leicht erwärmen.  
(TM: 2,5 min / 37° C / Stufe 1)

Restliche Zutaten zufügen und zu einem glatten Teig verkneten.  
(TM: 4 min / Teigstufe)

Große Ofenhexe leicht fetten.

Teig auf die Teigunterlage geben und mit Hilfe des Nylonmessers  
in 8 gleich große Stücke teilen (evtl. abwiegen).

Jedes Teil schleifen, zu Brötchen formen und mit etwas Abstand  
in die Ofenhexe setzen.

Nach Geschmack Teiglinge leicht befeuchten und mit Saaten  
bestreuen. Ansonsten mit einem Brötchenstempel eindrücken  
und mit dem Streufix leicht bemehlen.

Zauberstein als Deckel auf die Ofenhexe legen und mindestens  
2 Stunden gehen lassen.

Nach der Gehzeit Grundset auf mittlere Schiene in den kalten  
Backofen schieben.

230° C Ober-/Unterhitze einstellen und Brötchen ca. 25 min  
backen.

Dann Zauberstein abnehmen und bis zur gewünschten Bräune  
weiterbacken.

Brötchen aus der Ofenhexe herausnehmen und auf einem Kuchen-  
gitter abkühlen lassen.

