

Einfache Kürbiskernbrötchen

Einfache Kürbiskernbrötchen aus Weizenmehl

Selbstgemachte Kürbiskern-Weizenbrötchen sind eine super Sache. Total einfach gemacht und richtig lecker. Einfache Weizenbrötchen sind uns manchmal zu langweilig und so wandert dann alles mögliche in meinen Brötchenteig. Dieses mal waren es Kürbiskerne und das Ergebnis war wirklich toll.

Die Basis ist wie so oft ein einfacher Hefeteig aus Weizenmehl. Der ist wirklich super einfach zubereitet und total unkompliziert. Die Kürbiskerne könnt ihr natürlich wie immer durch andere Kerne, Samen oder auch Nüsse ersetzen. Wer gerne Käsebrötchen mag, kann vor dem Backen etwas geriebenen Käse über die Teiglinge streuen. Daraus werden tolle Käsebrötchen. Ich liebe diesen Teig, damit kann man super viel anstellen.

Frische und super leckere Weizenbrötchen mit knackigen Kürbiskernen

Für die Brötchen wird zuerst die Hefe zusammen mit etwas Wasser und dem Zucker in eine Schüssel geben und so lange verrührt, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Dann das Mehl, die Kürbiskerne, Essig und Salz dazu geben und grob zu einem Teig vermengen. Anschließend 30 g Öl dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Das restliche Öl in eine Schüssel geben, den Teig darin wenden und abgedeckt für 3 Stunde gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Nach drei Stunden Ruhezeit den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 16 gleichgroße Portionen teilen. Zu gleichmäßigen Kugeln schleifen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Für weitere 30 Minuten abgedeckt gehen lassen. Währenddessen kann schon einmal der Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- & Unterhitze vorgeheizt werden. Nun die Teiglinge großzügig mit Wasser besprühen. In den vorgeheizten Backofen schieben, etwa 30 ml kaltes Wasser auf den heißen Backofenboden gießen und die Tür zügig schließen. Für etwa 12-15 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben könnt ihr die heißen Brötchen direkt noch einmal mit ein wenig kaltem Wasser besprühen und anschließend komplett auskühlen lassen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



mehr Infos zum Buch
