

Rosenbrötchen mit Kefir

Rustikale Rosenbrötchen mit Kefir

Oh ich liebe diese Rosenbrötchen mit Kefir. Die schmecken super, sind innen weich und fluffig und von außen schön knusprig. Ich bin ehrlich, das "Gematsche" mit der Butter finde ich nicht ganz so prickelnd, aber der ganze Aufwand lohnt sich definitiv. Die fertigen Brötchen sehen so toll aus und sind sowas von lecker.

Wer mir bei Instagram, oder auch hier schon länger folgt weiß, dass ich unheimlich gerne mit Kefir und Joghurt backe. Auch für die Rosenbrötchen habe ich Kefir verwendet. Mit Kefir werden die Brötchen einfach mega schön. Das Weizenmehl lässt sich übrigens auch richtig gut durch Dinkelmehl ersetzen. So werden die Brötchen noch ein bisschen rustikaler. Allerdings müsst ihr dann ein wenig mehr Wasser verwenden, damit der Teig nicht zu trocken wird.

FrISChe knusprige Rosenbrötchen

Für den Hefeteig die Hefe zerbröseln und zusammen mit dem Wasser und dem Honig in eine Schüssel geben. Gut verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Das Mehl, den Kefir und das Salz dazu geben und grob zu einem Teig vermengen. Dann 30 g Öl dazu geben und alles für gute 10 Minuten zu einem geschmeidigen und weichen Teig verkneten. Das restliche Öl in eine Schüssel geben, den Teig darin wenden und abgedeckt für 2 ½ Stunde gehen lassen. Nach 60 und 120 Minuten jeweils einmal dehnen und falten.

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und in 16

gleichgroße Portionen teilen. Nun die Handfläche dünn mit Butter einschmieren, ein Teigstück nehmen und in der gebutterten Hand zu einer Kugel schleifen. Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes und leicht bemehltes Backblech legen und abgedeckt für weitere 15 Minuten gehen lassen. Nun die Teiglinge einmal umdrehen (die gebutterte Seite nach oben), in den vorgeheizten Backofen geben, etwa 30 ml kaltes Wasser auf den heißen Backofenboden gießen und die Tür zügig schließen. Für etwa 15-20 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchenrost 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



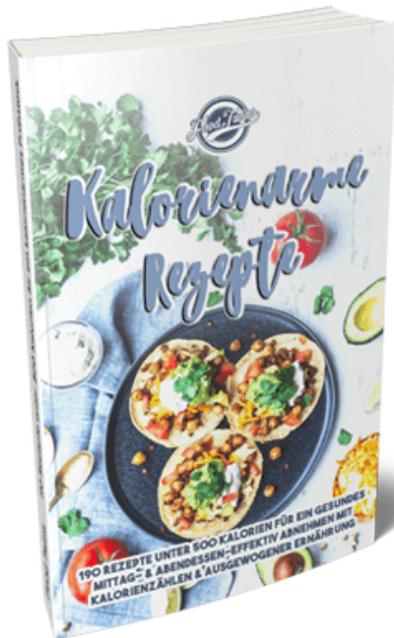
Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)