

Vollkorn-Partybrötchen

Gemischte Vollkorn-Partybrötchen

Gemischte Vollkorn-Partybrötchen eignen sich super für eine leckere Brotzeit, zum Grillen, oder wie der Name schon sagt, für eine Party. Mit einer hübschen gemischten Brötchensonne hat man eine tolle Auswahl an unterschiedlichen Brötchen und so für jeden Geschmack etwas dabei.

Für den Brötchenteig zuerst die Trockenhefe in etwas von dem lauwarmen Wasser auflösen und für etwa 10-15 stehen lassen. Die restlichen Zutaten für den Teig währenddessen in eine große Schüssel geben. Wenn die Hefe ein wenig hochgekommen ist, kann sie zu den restlichen Zutaten und wir können mit dem Kneten beginnen. Jetzt heißt es Kneten und zwar für etwa 7-10 Minuten.

Nach dem ganzen Geknete darf sich der Teig nun erstmal für eine gute Stunde erholen. Anschließend teile ich den Teig in 13 Teile. Hierfür wiege ich die Teiglinge, damit sie in etwa gleichgroß sind. Hier sind es 13 Teiglinge á ca. 120 Gramm. Dann kommen die Teiglinge aufs Blech, oder in eine Brötchen-Form, werden noch einmal mit Wasser eingepinselt und dürfen sich für weitere 15 Minuten entspannen.

Leckere Partybrötchen mit verschiedenen Körnern & Käse

Nun fehlt den Brötchen noch der letzte Feinschliff, nämlich Käse, Sesam und Körner. Dazu werden die Teiglinge erneut mit etwas Wasser befeuchtet. Anschließend könnt ihr sie in beliebiger Reihenfolge mit Käse, Körnern und Sesam bestreuen.

Bis der Ofen seine Temperatur erreicht hat, dürfen die Teiglinge jetzt ein letztes mal ruhen, bevor sie für gute 20 Minuten goldbraun gebacken werden.

Die Brötchen lassen sich super abwechslungsreich gestalten und können natürlich nach Belieben bestreut werden. Hierfür eignet sich neben Käse, Körnern und Samen zum Beispiel auch Kräuterbutter. Ebenso lassen sich in den Teig auch Zutaten wie Käse, Röstzwiebeln, Pesto oder Tomatenmark einarbeiten. Dadurch könnt ihr die Partybrötchen super unterschiedlich und abwechslungsreich zubereiten. Für eine runde Sonne benötigt ihr 19 Brötchen und solltet die einzelnen Teiglinge daher etwas kleiner machen.



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





Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch