

Mohn, Salz, Blüten – Der Brötchenkranz hat es drauf!

Die Würstchen brutzeln auf dem Grill, die Getränke sind kalt – fehlen nur noch knusprige, fluffige Brötchen. Mit dem Brötchenkranz nach dem Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger kann das Garten-Fest beginnen. Einfach und schnell gebacken und natürlich hübsch dekoriert, so werden die Mini-Brötchen schnell zum Party-Renner!

Schwierigkeitsgrad: leicht
Menge: 12
Koch/Köchin: Joachim Habiger

Zutatenliste für den Teig:

- 350 g Weizenmehl (oder die gleiche Menge Dinkelmehl) 3 EL Olivenöl
- 10 g Zucker
- 6 g Salz
- 175 g Wasser
- 20 g Vollmilchpulver (wenn Sie kein Vollmilchpulver haben, nehmen Sie statt Wasser und Pulver 175 g/ml Milch)
- 25 g Hefe
- 55 g Butter

Außerdem:

- Mohn, Sesam, grobes Salz, Wildblüten, Haferflocken je nach Geschmack
- Backpapier
- Backring

Backzeit: Zirka 25 bis 30 Minuten bei 200 Grad

Teiggare: Zweimal 20 bis 30 Minuten

Zubereitung des Teigs

Mehl, Zucker, Salz, Milchpulver, Wasser und Hefe kommen in eine Anschlagmaschine.

Tipp: Statt Weizenmehl können Sie auch die gleiche Menge Dinkelmehl verwenden, dann schmecken die Brötchen etwas nussiger.

Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben.

Tipp: Die Butter sollte für einen Knetteig immer schön kalt sein, weil sie da stabiler ist. Dann wird auch der Teig insgesamt fester.

Aus diesen Zutaten in der Maschine einen Teig herstellen und diesen anschließend für 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Nach der Kühlung den Teig in 50 g-Stücke einteilen und diese Stücke rund wirken. Die Teiglinge mit Wasser bestreichen und dann abwechselnd mit Salz, Sesam, Wildblüten, Haferflocken und Mohn bestreuen – je nach Geschmack.

Tipp: Die bunten getrockneten Wildblüten sehen besonders schön auf den Brötchen aus!

Zwölf Teigstücke auf Backpapier rund um einen Ring legen und nochmals für 20 Minuten an einen warmen Ort stellen und gehen lassen. Danach goldgelb backen.