



ALL'OPERA IN TRENINO DAL 1870

VOLLKORNBRÖTCHEN



ZUTATEN

500 g Vollkornbrot-Backmischung
Ca. 310 ml lauwarmes Wasser

ZUBEREITUNG

Die Vollkorn-Brotbackmischung mit lauwarmem Wasser vermischen und mit der Hand oder mit einer Knetmaschine zu einem glatten und elastischen Teig kneten (ca. 8 Minuten).

Mit einem Tuch zudecken und ca. 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Den Teig in zehn Teile teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche in die gewünschte Form bringen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen oder mit ein bisschen Öl einfetten und die Brötchen darauf verteilen. Zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend die Oberfläche des Teiges mit ein wenig Wasser befeuchten und das Backblech auf mittlerer Höhe bei 230°C in den Ofen geben. Nach 5 Minuten die Temperatur auf 200°C herabsetzen und noch weitere 15 Minuten backen.

