



# Knopf Brötchen

mega lecker!

1. QUELLEN LASSEN: 30MIN.

2. ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

ERGIBT: 8-10 STK.

3. AUFGEHEN LASSEN: CA. 90MIN. + 30MIN.

4. BACKZEIT: CA. 25MIN.

## ZUTATEN

200g Vollkornmehl

310g Wasser, warm

300g Weismehl

1 3/4 TL Salz

2 TL Zucker

1/2 Würfel Hefe, (ca. 20g)

60g Butter, weich

Vollkornmehl

## ZUBEREITUNG

### 1. Schritt

Mehl und Wasser in einer Schüssel mischen, zugedeckt für ca. 30min. quellen lassen.

### 2. Schritt

Das Mehl, Salz und Zucker zur vor gequellten Mischung geben, verrühren. Die zerbröckelte Hefe daruntermischen, anschliessend noch die Butter dazu geben und für ca. 10min. kneten, bis einen glatten aber noch feuchten Teig entsteht. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur für ca. 90min. aufs Doppelte aufgehen lassen.

### 3. Schritt

Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben.

In ca. 8-10 grosse Stücke teilen und jeweils zu ca. 35cm langen Stränge formen. Jeweils den Strang zu einer Schlaufe formen und das unten liegende Endstück zweimal von oben nach unten durch das Loch schlingen. Restliche Stränge gleich formen.

### 4. Schritt

Die Teiglinge mit etwas Wasser anpinseln und mit Vollkornmehl leicht bestauben, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Zugedeckt nochmals für ca. 30min. aufgehen lassen.

### 5. Schritt

**Den Ofen auf 220°C O/U vorheizen.**

Die Knöpfe anschliessend im vorgeheizten Ofen für ca. 25min. backen.

