

# Frühstücksbrötchen

(Cathi - Schwedisch Holstein)

Rezept:

Wasser in einem Kochtopf erhitzen.

5 g Agavendicksaft

250 g kaltes Wasser

1 Hefewürfel

35 g Butter in den Mixtopf geben und 2 Min./37°/ St. 2 erwärmen.

500 g Weizenmehl Typ 550

1 TL Ur- Salz dazu geben und 2 Min./Knetteigstufe / kneten.

Anleitung:

-Zu je 80 g Teigrohlingen abwiegen und zu Brötchen formen/schleifen.

-Einzeln jeden Teigrohling auf eine Schaumkelle legen und für ca. 15 Sekunden , in den Kochtopf mit dem heißen Wasser eintauchen.

- Danach in Sesam ( ca. 70 g ) wälzen und auf den Zauberstein legen.

- Gut abgedeckt ca. 45 Minuten - 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Backofen auf / Ober und Unterstufe / 200 ° / vorheizen .

Wenn die Teigrohlinge schön aufgegangen sind , im heißen Backofen, ca. 20-25 Min./unterste Stufe backen.

Auf ein Kuchengitter legen und auskühlen lassen.