ROGGEN-BRÖTCHEN

ZUTATEN

Teig:

250 g Halbweiss Dinkelmehl

250 g dunkles Roggenmeh

l1/2 Hefewürfel

150 g Buttermilch

200 g Wasser

3 TL Salz

Verschiedene Samen (Sesam,

Leinsamen....)

ZUBEREITUNG

Teig:

- Alle Zutaten zusammen in den Mixtopf geben. 2 Min/Teigfunktion.
- Den Teig 20 Minuten gehen lassen.
- Daraus 12 Brötchen formen und weitere 20 Minuten gehen lassen. Mit Samen bestreuen.
- 18 Minuten bei 180°C backen.

Genussmix.ch