



Käsebrötchen

1000 g Weizenmehl Typ 812
600 ml Wasser
120 g Hefe, 40 g Salz
40 g Malz, 15 g Pfeffer

Alles zusammen 5 bis 8 Minuten
kneten und 50 Minuten ruhen lassen.
Den Teig gut durchkneten und 36 Teiglinge
a ca. 50 g zu runden Brötchen formen.

Mit etwas Wasser besprühen und
mit Käse bestreuen. Nach einer Stunde Ruhezeit
die Teiglinge mit Wasser besprühen.

In den Ofen auch reichlich
Wasser spritzen und die Teiglinge bei
200° C ca. 20 Minuten backen.

Dieses Rezept stammt nicht von mir.
Es ist ein Auszug aus den Büchern: Brot-Zeit! Backgeheimnisse einer Müllerin
ISBN 978-3-8354-1172-2 und Hotzbacköfen im Garten ISBN 978-3-936896-69-5.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren
Ihre Regina König

