

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Sonntagmorgen, noch ist Ruhe im Haus, aber der Duft nach frisch gebackenen Brötchen (und Kaffee ☕) wird gleich alle wecken 😊 vorbereitet habe ich den Teig gestern Abend. Teiglinge in die Brownieform gelegt, Deckel drauf und in den Kühlschrank.

Buttermilchbrötchen a la Tünde

300ml Buttermilch

15g Hefe

1 TL Zucker, Honig oder Backmalz

30g Butter

3min / 37 grad / Stufe 2

1 TL Salz

280g Dinkelmehl 630

250g Weizen Vollkornmehl

4 min Teigknetstufe

In 12 Teile (ca. 70g) teilen und in die Brownieform legen, etwas breit drücken und mit dem Deckel verschließen. Über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Die Brötchen mit Wasser besprühen, bemehlen (Streufix) und einschneiden. Nun 20 bis 25 min backen.

Guten Appetit! 😊

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra