

mächtig, nußig

Kastanienbrötchen

15 Stück

Zutaten

300 g Weizenmehl, 200 g Kastanienmehl, 380 ml Wasser, 20 g Hefe,
1 Teelöffel Salz

Zubereitung

1. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen
2. Salz unter das Mehl rühren
3. Hefe-Wasser in das Mehl einrühren
4. den Teig gründlich mit dem Handrührgerät glattkneten
5. so wenig Wasser löffelweise zugeben, dass der Teig sich mit Knethaken gerade noch kneten läßt, ggf. Weizenmehl nachlöffeln
6. den Teig im Warmen ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat
7. den Backofen auf 260° vorheizen, ein Schälchen Wasser in den Ofen stellen
8. den Teig nach der Gehzeit in 15 Teile teilen, Brötchen rollen und auf's Backblech legen
9. mit der Schere kreuzweise einschneiden
10. nach Wunsch über ein Sieb mit Mehl bestäuben
11. die Brötchen ca. 7 Minuten backen bis sie Farbe annehmen
12. die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweicht
13. die Brötchen 10-12 Minuten zu Ende backen

Zeitbedarf

30 Minuten Arbeit, 2 Stunden insgesamt

