

Silvias feiner Hefeteig für Brötchen, Rosinen- oder Möhrenbrötchen

1 kg Dinkel- oder Weizen, fein gemahlen oder als Mehl

1 Würfel Hefe oder 2 Päckchen Trockenhefe

500 ml lauwarmes Wasser oder Milch

80 g Butter

für herzhaftes Brötchen $\frac{1}{2}$ Esslöffel Kräutersalz

für Rosinenbrötchen, Möhrenbrot: zusätzlich ca. 80 - 120 g Honig oder Rohrohrzucker

Rosinen (in lauwarmes Wasser einweichen)

Möhren (fein gerieben)

Mehl in eine Schüssel geben.

Mit frischer Hefe: In die Mitte eine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln und das Wasser oder die Milch dazu gießen und von der Mitte aus mit wenig Mehl einen Vorteig rühren.

Butter darauf legen und 20 Min. bei 40 - 50° C im Backofen gehen lassen

Mit Trockenhefe: Die Hefe unter das Mehl heben.

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Rührgerätes alles verrühren. Der Teig sollte weich sein, aber nicht mehr kleben. Ggf. noch etwas Mehl hinzugeben.

Die Möhren beim Möhrenbrot werden erst gegen Ende untergeknetet. Das Gleiche gilt für die Rosinen.

Im Backofen bei 50 °C ca 1 Stunde gehen lassen.

Variante, wenn man den Teig am Vorabend zubereiten will: Den Teig über Nacht kalt im Keller gehen lassen.

Teig nochmal gut durchkneten, Brötchen formen, dann noch ca. 15 Min. bei 50 °C im Backofen gehen lassen. Bei 200 °C etwa 20 – 25 Minuten backen.

Guten Appetit!