

Schnelle Mohnbrötchen

Zutaten

für 10-12 Brötchen

1kg Dinkelmehl (Typ 630)
2 Päckchen Trockenhefe
1 EL Salz
1 EL Zucker
30g Mohn
600ml lauwarmes Wasser

Zubereitung

1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handmixers verrühren bis der Teig zu einer homogenen Masse geworden ist. Er wird recht fest und knetbar. Gebt nach Bedarf etwas Mehl oder Wasser hinzu.
2. Formt 10-12 Brötchen. Auf 2 Backbleche mit Backpapier oder Backmatte setzen und oben ein- bis zweimal etwas einschneiden.
3. Die Bleche in den kalten Ofen schieben und dann etwa 20 Minuten bei 180°C Umluft backen.
4. Den Ofen ausschalten und weitere 5 Minuten im geschlossenen Ofen belassen.
5. Herausnehmen und genießen oder einen Teil einfrieren.