

Bunte Brötchen

(ca. 10 – 12 Stück)

Zutaten:

- 250 g "Brot-Mix" Mix B Schär
- 5 g Trockenhefe oder 10 g Frischhefe
- 3 EL Öl, 200 ml lauwarmes Wasser
- etwas Milch zum Bestreichen
- Mohn zum Bestreuen (je nach Belieben auch Sesamsamen, Leinsamen oder Sonnenblumenkerne)

Zubereitung:

Das Mehl mit der Hefe gut verrühren. Öl und Wasser dazugeben, gut vermengen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit nassen Händen Brötchen formen und diese leicht andrücken.

Mit etwas Milch bepinseln und mit Mohn oder Leinsamen, usw. bestreuen.

Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180° 20 Minuten backen.

Quelle: <http://www.schaer.com/de/kochen-backen/rezeptesammlung/bunte-broetchen>