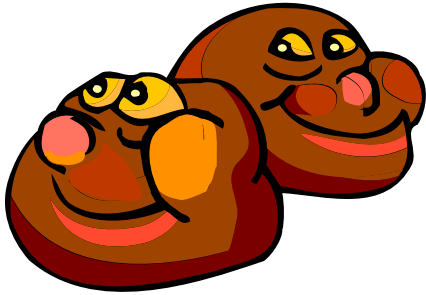


Herzhafte Brötchen



- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 1 TL Zucker
- 1½ TL Salz
- 1 Würfel Hefe
- 250 ml warmes Wasser
- 60 ml Olivenöl
- 1 kleine Möhre (ungeputzt ca. 100g)
- 1 TL Koriander
- 1 Knoblauchzehe
- 1 P. TK-Petersilie



Mehl sieben und eine Mulde eindrücken. Zucker und Salz am Rand verteilen, Hefe in die Mulde hineinbröckeln. Warmen Wasser mit der Hefe verrühren, abgedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen. Öl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Schüssel verschließen und Teig nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Möhre waschen, putzen und fein reiben. Knoblauch schälen.

Teig halbieren. Unter eine Hälfte die geriebenen Möhren zusammen mit frisch gemahlenem Koriander kneten. In die andere Hälfte den Knoblauch pressen und zusammen mit der Petersilie unterkneten. Wenn die Teighälften zu klebrig werden sollten, etwas Mehl hinzufügen.

Aus jeder Teighälfte 6 Brötchen formen. Auf ein eingefettetes Backblech legen. Mit einem sauberen Handtuch abdecken und 20 Minuten gehen lassen.

Im Vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze (Heißluft: 190°C) ca. 20-25 Minuten backen.

Brötchen mindestens 5 Minuten auskühlen lassen. Fertig!