

Rezept

5-Korn-Quarkbrötchen

Zutaten

300g HUBER-MÜHLE
Weizenmehl T1050
½ Hefewürfel
1 TL Zucker
½ TL Salz
60g HUBER-MÜHLE
5-Kornflocken
15g HUBER-MÜHLE Sesam
40g Butter
125g Speisequark
100ml Milch / Buttermilch

Wasser zum Bestreichen
HUBER-MÜHLE
5-Kornflocken

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die 5-Kornflocken am Rand verteilen. In der Mitte eine Mulde in das Mehl drücken. Dort hinein die zerbröselte Hefe geben. Ebenso den Zucker dazu. Nun von der warmen Milch 2 – 3 EL dazugeben und die Hefe glatt rühren. Diesen Vorteig nun 10 Minuten abgedeckt stehen lassen. Den Quark, das Salz, die weiche Butter, den Sesam und die restliche warme Milch dazugeben und zu einem Teig verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 40 – 50 Minuten gehen lassen. Anschließend nochmals gut durchkneten und in 8 Portionen teilen. Zu Brötchen formen, mit Wasser bestreichen und in die Flockenmischung vorsichtig tauchen / drücken. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und zugedeckt nochmals an einem warmem Platz gehen lassen. Die Brötchen verdoppeln fast ihre Größe. Im vorgeheizten Backofen auf 200°C die Brötchen ca. 20 – 25 Minuten backen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.



Wir wünschen gutes Gelingen!