

Greifswalder Brötchen

Brötchen wie frisch vom Bäcker. Genauer gesagt vom Bäcker aus Greifswald. Dort hatten die Großeltern von Kochcast-Hörerin Catharina eine Bäckerei. Das Rezept für die Brötchen hat Catharina von ihrem Vater bekommen und führt es in unterschiedlichsten Variationen weiter. Für Brötchen und Brot – aber auch für Pizza oder Pfannenfladenbrot.

Vorbereitung 45 Min. · Kochzeit 20 Min. · Gesamtzeit 65 Min. · 9 Portionen

Zutaten

450 g Mehl (Catharina nimmt 630er Dinkelmehl)

10 g Salz

1 Pk. Trockenhefe (7g)

1/2 TL Honig

300 ml Wasser (alternativ mit Milch zu mischen oder durch Milch zu ersetzen – das verändert die Konsistenz der Krume)

Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Dann entweder über Nacht in den Kühlschrank (Kaltgärung) oder 45 Minuten warm gehen lassen.
 2. Aus dem Teig 9 Brötchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 20 Minuten bei 210°C Umluft backen.
 3. Wenn es ein Brot werden soll, formt den Teig entsprechend und backt das Brot 30 Minuten bei 210°C Umluft.
 4. Wenn es ein herzhafter Teig werden soll, dann ersetzt ihr einfach den Honig durch 1 EL Olivenöl.
 5. Dem Teig können auch Kerne, Käse, Kräuter oder Schinken beigemischt werden.
-