

Hanfbrötchen

Zutaten für 4 Personen

Zubereitungszeit 15 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

650 g Dinkel- oder Weizenmehl
350 g Hanfmehl
40 g Hefe
650 ml Wasser
20 g Salz



Zubereitung

Alle Zutaten verkneten, Teig gehen lassen, bis er sich ungefähr verdoppelt hat und nochmals durchkneten. Für Partybrötchen längliche Stangen formen, mit Mehl bestäuben, auf ein Blech legen und nochmal gehen lassen. Für Brötchen kleine Kugeln formen, auf ein Blech legen und noch mal gehen lassen. Bei Bedarf mit einer Mischung aus einem Eigelb und ein bis zwei Esslöffeln Wasser bestreichen und mit beliebigen Körnern bestreuen. Aus dem Teig 65 bis 85 Gramm schwere Brötchen formen. Im vorgeheizten Backofen (200 °C) etwa 14 bis 16 Minuten backen.