8 Mini Brote – unkompliziert & lecker



Zutaten Teig

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 8 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 10 g Salz

Außerdem

- 70 g Röstzwiebel
- 5 g Kümmel - Kümmelsaat
- 2 g grobes Salz
- Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

- In einer großen Schüssel Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
- Mehl und Salz hinzufügen und mit einem Handrührgerät 5 Minuten kneten, bis ein weicher und klebriger Teig entsteht, mit einer Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.
- Den Teig auf einer dick bemehlten Arbeitsplatte in 2 Portionen teilen und jeweils Röstzwiebeln und Kümmel unterkneten.
- Aus jedem Stück 4 gleich große Stücke teilen, länglich formen und in die gebutterte Minikastenform legen und für weiter 30 Minuten ruhen lassen.
- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die Brote mit einem scharfen Messer 1 cm in der Mitte einschneiden, mit etwas Wasser bestreichen, grobes Salz auf die Kümmelbrote verteilen und alle Brote mit etwas Mehl bestäuben.
- In den vorgeheizten Backofen, eine feuerfeste Schale mit Wasser gefüllt, auf den Boden, stellen und die Brote auf der 2. Schiene von unten bei 200° C Ober-/Unterhitze für ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Brote aus der Backform stürzen und auf einem Küchengitter abkühlen lassen.

Portionsgröße: 4 kleine Kümmelbrote & 4 kleine Zwiebelbrote
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Backzeit: 20–25 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©