

## Sultaninen-Brötchen 09.12.2023



### **Vorteig:**

100 g lauwarmes Wasser, darin 8 g Zucker und 1 Päckchen Hefe auflösen. 50 g Weizenmehl einrühren und die Mischung 60 Minuten gehen lassen.

### **Zutaten:**

Vorteig (also 50 g Weizenmehl, 100 g Wasser, 8 g Zucker)  
260 g Buttermilch, lauwarm  
430 g Weizenmehl  
70 g Dinkelvollkornmehl  
100 g eingeweichte Sultaninen  
70 g Kürbiskerne (oder Walnusskerne)  
30 g Sesam  
20 g Olivenöl  
6 g Salz  
24 g Honig

**Stockgare:** Zutaten und Vorteig mit dem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Stockgare 120 Minuten. Zwischendurch ein- oder zweimal mit dem Teichschaber durchfalten.

**Stückgare:** Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und daraus etwa 10 Brötchen formen. Diese auf dem mit Backpapier aufgelegten Backblech legen. Zu guter Letzt die Brötchen für eine knusprige Kruste oben mit Wasser bestreichen, dann die Oberfläche einritzen. Unter einem feuchten Tuch 45 Minuten gehen lassen.

**Backen:** Backofen auf 240° vorheizen, Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen. Backblech in die Mitte des Backofens schieben, Oben- und Unterhitze einstellen, nach 10 Minuten auf 200° zurückdrehen und ohne Wasser weiter backen.

**Backzeit** insgesamt 24 Minuten.

**Teigmasse:** 1175 g