

Brötchen aus dem „Zauberteig“ *von Christl Kurz*

600 g Weizenvollkornmehl

350 g kaltes Wasser

1 Tl. Meersalz

1/2 El. Honig

60 g geschmolzene Butter

1 Würfel Hefe

Wasser, Hefe, Salz, Honig und Weizenvollkornmehl in eine Schüssel geben und verrühren.

Alle Zutaten 10 - 15 Min. mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine kneten.

Butter schmelzen und unterkneten.

10 Min. gehen lassen und dann mit feuchten Händen kleine Brötchen formen.

Evtl. mit Sesam, Kümmel oder Leinsamen bestreuen.

Auf ein gefettetes, bemehltes Backblech geben und 30 Min. bei 240° backen.