

Weizenvollkornbrötchen *von Christl Kurz*

-aus dem "Zauberteig"-

- 600 g Weizenvollkornmehl
- 150 ml. kaltes Wasser
- 1 Tl. Meersalz
- 1 Tl. 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 Handrührgerät kneten.

Etwas ruhen lassen und dann die geschmolzene Butter unterkneten.

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

Evtl. mit Sesam, Kümmel oder Leinsamen bestreuen.

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