

BUTTERMILCH-BRÖTCHEN (VEGAN MÖGLICH)

Posted on 24. Juni 2017





Heute habe ich für euch wieder mal ein Rezept für ganz leckere Buttermilch-Brötchen. Sie sehen nicht nur hübsch aus und schmecken gut - die Zubereitung ist auch noch relativ einfach. ????

Da in diesem Rezept für die Buttermilch-Brötchen ein kurzer Vorteig enthalten ist, bereite ich von diesem Rezept meist gleich die doppelte Menge zu und friere die fertigen Brötchen dann ein. Ich möchte nämlich am Sonntag nicht um 6 Uhr aufstehen, um frische Brötchen frühstücken zu können. Wenn ihr eure Brötchen gerne ganz frisch für das Frühstück zubereiten wollt, habe ich noch einige alternative Brötchenrezepte für euch:

- [Brötchensonne über Nacht](#)
- [Frühstücksbrötchen aus der Brownieform](#)
- [Schnelle Frühstücksbrötchen \(vegan möglich\)](#)

Da ist bestimmt das passende Rezept für euch dabei. Essen tun wir alle sehr gerne, aber ich mache nicht gerne immer das gleiche Brötchenrezept.

An die Veganer unter euch habe ich auch gedacht und in der Zutatenliste Alternativen mit aufgeführt.

Übrigens könnt ihr die geformten Teiglinge vor dem gehen lassen auch leicht anfeuchten und dann mit der Oberseite wahlweise in Mohn oder Sesam tauchen. So erhaltet ihr Mohn- oder Sesambrötchen. Probiert diese leckeren Brötchen unbedingt mal aus, ich finde sie machen schon was her auf dem Frühstückstisch...





Zutaten für die Buttermilch-Brötchen:

(für etwa 8 -10 Buttermilch-Brötchen)

- 500g Weizenmehl Type 550, etwas mehr zum bestäuben
- 150g Wasser
- 200g Buttermilch (vegane Alternative: 100g Wasser + 100g Sojajoghurt)
- 10g Hefe, frisch
- 2 TL Salz (10-12g)
- 10g Honig (vegane Alternative: Agavendicksaft)
- 5g [Backmalz](#)

Zubereitung der Buttermilch-Brötchen:

Vorbereitung - kurzer Vorteig:

Die Zutaten für den Vorteig (**150g Wasser, 150g Weizenmehl, 10g Hefe**) etwa 2 Stunden vor der eigentlichen Teigzubereitung kurz miteinander vermengen und abgedeckt bei Zimmertemperatur stehen lassen. Thermomix: 30 Sek./ Teigknetstufe; kann anschließend gleich im Mixtopf bleiben.

Hauptteig:

1. Die restlichen Zutaten (**Buttermilch, Honig, die restlichen 350g Mehl, Backmalz, Salz**) zum Vorteig geben und alles gut miteinander für etwa 8-10 Minuten verkneten. Wenn ein Handmixer oder eine Küchenmaschine benutzt wird, bitte den Knethacken verwenden. Thermomix: 5 Min./ Teigknetstufe
2. Es entsteht ein eher weicher Teig. Diesen nun für etwa 30-40 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. (Am besten in einer leicht gefetteten Schüssel.
3. Anschließend den Teig auf die leicht bemehlte Teigunterlage/Arbeitsfläche geben und 1-2 mal wie einen Briefumschlag zusammenfallen. Sollte der Teig an den Händen kleben, hilft es diese mit Öl leicht einzufetten oder zu bemehlen.
4. Den Teig in 8 - 10 gleichgroße Teile aufteilen. Diese zu Kugeln formen und rund schleifen.
5. Nun die Teiglinge (optional) in Mehl wälzen (...Oder jetzt leicht anfeuchten und dann mit der Oberseite in Mohn oder Sesam tauchen.) und auf ein (möglichst gelochtes) Backblech setzen. Wer hat kann auch einen Zauberstein verwenden.
6. Die Teiglinge sollten nun nochmal für etwa 30-60 Minuten abgedeckt gehen. (30 Minuten eher an einem warmen Ort, 60 Minuten eher bei Zimmertemperatur.)
7. Nach etwa 20-40 Minuten (je nach...) Gehzeit könnt ihr die Teiglinge mit einem Brötchendrucker in Schneckenform oder einem Brötchendrucker in Semmelform tief eindrücken oder mit einem scharfen Messer nach Wunsch einschneiden.
8. Während der Gehzeit kann der Backofen auf 230°C Ober-Unter-Hitze (alternativ 210°C Umluft) vorgeheizt werden.
9. Die Teiglinge werden nun für etwa 20-25 Minuten bei 230°C Ober-Unter-Hitze (alternativ 210°C Umluft) im Ofen gebacken. (zweiter Einschub von unten).
10. Am besten Sorgt ihr zu Backbeginn für etwas Dampf, in dem ihr schwadet oder mit einer Blumenspritze etwas Wasser in den Garraum sprüht.
11. Nach 10 Minuten öffnet ihr dann die Ofentür einmal weit, damit der Dampf entweichen kann.
12. Optional könnt noch für die letzten 5 Minuten auf Heißluft umschalten, wenn ihr die Möglichkeit habt. Dann werden die Brötchen noch knuspriger.
13. Nach der Backzeit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Brötchendrucker in Semmelform* und Brötchendrucker in Schneckenform*







Viel Spaß beim nachbacken! ♥

*Affiliatelink für Amazon. Mit dem Klick und Kauf über diesen Link unterstützt ihr automatisch meinen Blog, auf dem ich euch kostenlos Rezepte zur Verfügung stelle. Euch entstehen keine Mehrkosten. Ich danke euch. ♥