

MEDITERRANE KRÄUTERBRÖTCHEN

Posted on 22. Februar 2017



Das heutige Rezept für euch ist wieder ein sehr einfaches, unkompliziertes und recht schnelles Brötchenrezept für leckere mediterrane Kräuterbrötchen. Angelehnt an das Rezept für das magische Baguette, wird auch hier der Teig einfach nur kurz verrührt. Anschließend wird er bei diesem Rezept in eine Backform gefüllt und nach einer knappen

Stunde Gehzeit können diese leckeren Brötchen schon gebacken werden. Das Ergebnis sind köstliche, knusprige und sehr lockere, kleine Brötchen, die mit nicht allzu viel Hefe auskommen. Ich finde sie passen perfekt als Beilage zu Suppen und mediterranen Gerichten sowie zum Grillen oder aufs Buffet. Bei der Zusammenstellung der Kräuter könnt ihr natürlich ganz nach Belieben variieren und so dieses Rezept für euch nach eigenen Wünschen abwandeln...viel Spaß beim nachbacken! Weitere leckere Ideen für Brötchenrezepte findet ihr übrigens [hier](#).





Zutaten:

- 300g Weizenmehl Type 550 oder Dinkelmehl Type 630
- 80g Hartweizengrieß oder -mehl (ersatzweise Mehl Type 550/ 630/ 1050)
- 300g Wasser (lauwarm)
- 10g frische Hefe
- 2 gestrichen TI Salz
- 1-2 Knoblauchzehen, gepresst (Alternativ Knoblauchgranulat)
- 1/2 -1 TI Zwiebelgranulat, getrocknet
- 1 TI Oregano (gerebelt und getrocknet)
- 1/2 TI Basilikum (gerebelt und getrocknet)
- 1/2 TI Thymian (gerebelt und getrocknet)
- optional: 1/2 TI Rosmarin (gerebelt und getrocknet)
- Pfeffer

Zubereitung:

- Das Wasser mit der Hefe in einer Rührschüssel auflösen. **Thermomix:** Die Hefe in den Mixtopf hineinbröseln, das Wasser dazu geben, 2 Min./37°C/Stufe 2.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und kurz zu einem weichen, aber nicht flüssigen Teig verrühren. (Geht auch mit einem Rührlöffel.) **Thermomix:** 30 Sek./ Teigknetstufe
- Anschließend den Teig in eine geeignete Backform verteilen. Ich verwende für dieses Rezept eine Brownieform, dann erhalte ich schön geformte Minibrötchen, die darin sehr knusprig backen. Meine Brownieform muss nicht gefettet werden, falls ihr eine andere Backform benutzt evtl. vorher leicht einfetten.
- Wenn der Teig fertig aufgeteilt ist, wird er mit einem leicht angefeuchteten Teigschaber glattgestrichen.
- Nun können die Brötchen an einem warmen Ort knapp eine Stunde abgedeckt gehen. Ich stelle sie auf den Rost in den Ofen (2. Einschub von unten) und lasse sie bei etwa 30-35°C gehen 50-60 Minuten. Wenn ihr euren Ofen nicht auf diese Temperatur einstellen könnt, dann heizt ihr ihn auf 50°C vor und macht ihn dann wieder aus, wenn ihr die Brötchen hinein stellt.
- Nach der Gehzeit könnt ihr den Teig noch mit etwas Mehl bestreuen und mit einem angefeuchteten Messer einschneiden.
- Anschließend gebt ihr eure Backform mit dem Teig wieder auf den Rost in den Ofen und backt sie etwa 25 Minuten bei 230°C Ober-Unter-Hitze (Heißluft 210°C) bis zur gewünschten Bräune. Gleich zu Beginn der Backzeit solltet ihr etwas Wasser in den Garraum des Backofens sprühen oder einmal Schwaden, damit die Brötchen gut aufgehen und schön knusprig werden. Die Backzeit kann in eurem Ofen etwas abweichen. Wenn ihr größere Brötchen aus dem Teig backt, verlängert sich die Backzeit entsprechend.
- Für die letzten 5-10 Minuten könnt ihr den Ofen auf Heißluft umstellen und einmal weit die Ofentür öffnen, um die Feuchtigkeit entweichen zu lassen. So werden die Brötchen noch knuspriger. Alternativ könnt ihr auch einen Kochlöffel für die letzten 5-10 Minuten zwischen die Ofentür klemmen, damit ein kleiner Spalt offen bleibt.
- Nach dem Backen sollten die Brötchen aus der Backform entnommen werden und zum auskühlen auf ein Kuchengitter gegeben werden.











♥ Viel Spaß beim nachbacken! ♥