

## Fluffige Zwiebelbrötchen aus der Mini-Kuchenform

Das Rezept ergibt 8 Brötchen

### **Zutaten:**

5 g frische Hefe  
80 g Schmand  
80 g Buttermilch  
80 g lauwarmes Wasser  
100 g Weizenvollkornmehl  
100 g Weizenmehl Typ 550  
100 g Weizenmehl Typ 405  
1 TL Salz, 1 Prise Zucker  
40 g Röstzwiebeln

### **Zubereitung:**

Das Wasser, die Buttermilch, den Schmand und die Hefe in den Mixtopf geben und 3 Min / 37 Grad / Stufe 1 erwärmen.

Dann die restlichen Zutaten zugeben und 5 Min auf Knetstufe kneten.

Danach den Teig in die große Glasnixe füllen, Deckel drauf und mind 1 Std gehen lassen.

Jetzt den Backofen auf 230 Grad O/U Hitze vorheizen.

Danach den Teig auf die bemehlte Teigunterlage geben, von oben nochmals etwas Mehl auf den Teig und mehrfach falten.

Dann eine Rolle machen und davon 8 Teile mit dem Nylonmesser schneiden.

Diese dann zu kleinen, etwas länglichen Brötchen formen und in die ungefettete Brötchenform geben.

Dann von oben noch etwas Mehl auf die Brötchen geben, nach Wunsch einschneiden und für ca. 25-30 Min auf dem unteren Rost fertig backen.

Man kann selbstverständlich auch die Zwiebeln weg lassen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺