

Schwarzkümmel Brötchen

Zutaten : für ca. 15 Apéro – Brötchen

500 g Halbweissmehl

3,75 dl Wasser

8 g Salz

25 g Hefe

10 g Honig

1 geh. El Schwarzkümmel

½ El Olivenöl

Hefeteig : ausser dem Wasser, alles mischen

 Wasser dazugeben und einen geschmeidigen Teig kneten

ca. 1 Stunde gehen lassen (das Doppelte)

Brötchen formen , nochmals auf's Doppelte gehen lassen

Ofen auf 200 ° Umluft vorheizen, ca. 20 Min. auf 180° backen.

Eignen sich gut zum Einfrieren !