

Zutaten für 8 mittelgroße Brötchen:

500 g Mehl (z.B. Weizen oder Dinkel)
300 ml lauwarmes Wasser
½ Würfel Hefe (=20 g) oder 1 Pkg Trockenhefe
(=7 g)
40 g Butter
1 TL Salz
2 TL Zucker



Nach Wunsch zum Bestreuen:

Sonnenblumen,- und Kürbiskerne, Sesam, Mohn

Zubereitung:

- 1) Vermischt das lauwarme Wasser mit der Hefe und dem Zucker.
- 2) Gebt das Mehl und Salz in eine Rührschüssel und fügt die geschmolzene (nicht heiße) Butter hinzu.
- 3) Gebt das Hefe-Wasser-Gemisch zum Mehl dazu und verknetet einen etwas feuchteren Teig (siehe Video). Ich verwende meine Küchenmaschine mit Knetaufsatz, drücke den Teig immer wieder vom Haken und dem Schüsselrand herunter und lasse ihn mindestens 5 min lang kneten. So wird er schön elastisch.
- 4) Gebt ihn auf eine bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn noch ein wenig und formt eine Kugel. Achtet dabei darauf, nicht zu viel Mehl zu verwenden, sondern nur so viel, damit er euch nicht an den Händen und der Arbeitsfläche klebt.
- 5) Teilt die Kugel auf 8 gleich große Teile auf und wirkt jeden davon rund. Wendet die fertigen Bällchen ein wenig im Mehl und gebt sie mit genügend Abstand zueinander auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
- 6) Ich decke sie nun mit einem Küchentuch ab und lasse sie 10-15 min lang stehen. Diese Gehzeit ist optional! Sie werden dadurch noch etwas weicher und luftiger.
- 7) Nach Wunsch könnt ihr sie jetzt einschneiden (z.B mit einem Apfelschneider, Messer oder einer Rasierklinge) oder ihr besprüht sie mit Wasser und wendet sie in Mohnsamen oder Sesam (wenn ihr euch für diese Option entscheidet, dann wendet ihr die Bällchen nach dem Formen nicht im Mehl sondern gebt sie gleich aufs Blech, da sonst die Samen nicht haften).
- 8) Gebt sie in den KALTEN OFEN. Diesen schaltet ihr erst dann ein, auf 200 Grad O/U Hitze und backt die Brötchen ca. 35 min. Damit sie eine schöne Kruste bekommen, könnt ihr das Innere des Ofens zu Beginn mit Wasser besprühen.
- 9) Nehmt die Brötchen heraus, lasst sie ein wenig auskühlen und genießt sie am besten lauwarm.

Sastojci za 8 kruščića srednje veličine:

500 g brašna (npr. pšenično ili pirovo)
300 ml tople vode
½ kocke svježeg kvasca ili 1 pak. suhog (=7 g)
40 g maslaca
1 kašičica soli
2 kašičice šećera

Po želji za posipanje:

sjemenke suncokreta i bundeve, susam ili mak



Priprema:

- 1) Pomiješajte toplu vodu, kvasac i šećer.
- 2) Bašno i so sipajte u posudu za miješanje. Dodajte otopljeni maslac, koji ne smije biti vreo.
- 3) Dodajte mješavinu vode i kvasca i zamijesite malo vlažnije tijesto. Dok mašina radi, pravim jednu ili dvije pauze i skidam tijesto sa nastavka i podižem s dna posude kako bi se što bolje premijesilo i postalo lijepo elastično.
- 4) Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu, premijesite još malo pa formirajte kuglu. Obratite pažnju da koristite samo onoliko brašna koliko je potrebno da vam se ne lijepi za radnu površinu.
- 5) Kuglu podijelite na 8 komada iste veličine a zatim od svakog oblikujte lopticu. Gotove loptice za rustikalnu varijantu uvaljajte u brašno pa stavite na pleh obložen pek papirom. Ako želite da ih pospete sjemenkama, ovo neće biti potrebno.
- 6) Ovaj korak je opcionalan, znači ja ih pokrijem kuhinjskom krpom i ostavim da stoje 10-15 min jer tako budu još mekše. Ako vam se žuri, odmah počnite ukrašavanjem i pečenjem i izostavite ovaj korak.
- 7) Po želji urežite razne mustre u loptice, npr. pomoću rezača za jabuke, žileta ili oštrog noža. Ako želite da ih posipate sjemenkama, prvo ih pošpricajte vodom kako bi se sjemenke bolje zalijepile. Ja koristim sprej flašu a u nedostaku uzmite kist.
- 8) Loptice stavite u HLADNU RERNU, znači nije potrebno da je zagrijavate. Tek kad ste ih stavili, uključite je na 200 stepeni gornji/donji grijači i pecite ih ca. 35 min. Kako bi dobile što ljepšu koricu, preporučujem vam da unutrašnjost rerne na početku pečenja pošpricate vodom kako bi se para širila i učinila ih hrskavim.
- 9) Gotove kruščiće izvadite iz rerne, ostavite da se malkice ohlade pa ih servirajte najbolje dok su tople.