

Pistazien-Brötchen mit Kräuterbutter und Zimt Schlicht ver... gute Brötchen!

La Mise en Place:

250 g Bauernmehl, 30 g Kräuterbutter, 1 dl kalte Milch, ½ Würfel Hefe, 20 g Pistazien, Leinsamen, Blumenpfeffer, wenig Zimt, Halbrahm

Die Vorbereitung:

In eine grosse Schüssel das Bauernmehl geben. In einer kleineren Schüssel Kräuterbutter, Milch, ½ dl warmes Wasser und die Hefe, zerbröckelt, gut verrühren und zum Mehl giessen. Pistazien hacken und mit den Leinsamen, Blumenpfeffer und Zimt dazu geben. Alles mit einem Löffel gut verrühren und dann von Hand in zehn Minuten zu einem glatten Teig kneten. Zuge- deckt an einem warmen Platz eine Stunde gehen lassen.

Die Zubereitung:

Aus dem Teig acht Brötchen formen und auf ein ausgelegtes Blech setzen. Mit Halbrahm bepinseln. Weitere 15 Minuten gehen lassen.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 20 Minuten.

Die Vollendung:

Auf einem Gitter auskühlen.

