

Kräuterbrötchen mit Parmesan

(ca. 20 kleine Brötchen)

Du brauchst:

1 Würfel Hefe

300 g Weizenmehl(Typ 550)

200 g Weizenvollkornmehl

200 ml lauwarmes Wasser

1 EL Honig

80 g Butter

1 Ei

1 TL Salz

2 EL gehackte Kräuter (Rosmarin, Thymian, Petersilie, Schnittlauch)

1 TL Paprikapulver

50 g geriebener Parmesan

Außerdem:

50 g weiche Butter

1 TL Salz

20 g Parmesan

1 EL gehackte Kräuter

1 kleines Eigelb mit etwas Milch verquirlt

Zum Bestreuen: geriebener Parmesan

So geht es:

Verühre die Hefe mit dem Honig und dem lauwarmen Wasser und lasse diesen Vorteig ca. 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen.



Nun vermische die Mehle und das Salz miteinander und gib es zusammen mit den anderen Teigzutaten zu der Hefemischung.

Verknete den Teig bis er geschmeidig ist (das dauert ca. 5-8 Minuten).

Lasse ihn abgedeckt an einem warmen Ort ca. 90-120 Minuten ruhen. Der Teig sollte sich mindestens verdoppelt haben.

Vermische nun weiche Butter mit Parmesan, Salz und den gehackten Kräutern. Forme aus dem Teig ca. 20 kleine Kugeln und wälze diese jeweils in der Buttermischung.

Lege die Brötchen mit kleinem Abstand auf ein mit Backpapier abgedecktes Backblech und lasse die Brötchen noch einmal abgedeckt ca. eine halbe Stunde lang aufgehen.

Heize den Ofen auf 180°C Umluft vor. Streiche die Brötchen mit der Butter-Milchmischung ein und bestreue sie mit Parmesan. Nun backst du sie für ca. 15-20 Minuten.