

## Weißbrot mit Eiern und Orangenschale #10305

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

### Brot

500 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Würfel Hefe  
350 ml Wasser  
10 g Meersalz

\* Zum Bestreuen:  
Mohn-, Sesam- und  
-Kümmelsamen

Das Mehl in eine Rührschüssel geben (Küchenmaschine). Die zerbröckelte Hefe in der angegebenen Wassermenge auflösen und zu dem Mehl gießen. Salzen. Ca. 5 Minuten durchkneten und 10 Minuten den Teig ruhen lassen. Aus dem Teig eine Rolle formen, in 16 Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Die Oberfläche mit Wasser bepinseln und mit Sesam, Mohn oder Kümmel bestreuen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und noch 10 Minuten gehen lassen. Das Blech in den vorgeheizten Backofen einschieben und backen. (In den Backofen stellt man eine feuerfeste Schale mit ca. 1/4 l kochendem Wasser).

:Stichworte : Brötchen, Brot, Vollkorn

:Notizen (\*) :

:: Quelle: Erdgas, Haushalts-Kalender 1997

:: der Stadtwerke Bochum

:Notizen (\*\*) :

:: Erfasst von Lothar Schäfer

:Zusatz :

:: Backzeit

:: ca. 20 Minuten

:: Backen

:: Stufe 5 (240°C)

:: Vorbereitungszeit

:: ca. 30 Minuten

:Stichworte : Brot