

Hasen- Brötchen

mit Salz, Pfeffer
und Kümmel



ZUTATEN FÜR 8 STÜCK:

- 1 Päckchen Trockenhefe
- 480 g Mehl
- 10 g Salz
- 150 ml Haferdrink
- 150 ml lauwarmes Wasser
- 50 ml neutrales Pflanzenöl
-
- 4 EL Haferdrink
- 1 EL Kümmel
- 1 EL Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Vorteig zunächst 80 Milliliter Haferdrink aufkochen und 40 Gramm vom Mehl klümpchenfrei einrühren – danach abkühlen und quellen lassen.
2. Anschließend den Vorteig mit dem übrigen Mehl, sowie Haferdrink, Wasser, Salz, Öl und der Trockenhefe für mindestens 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten – danach bei Raumtemperatur abgedeckt für anderthalb Stunden ruhen lassen.
3. Den Teig nach Ablauf der Ruhezeit in acht gleich schwere Portionen teilen und diese auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu Kugeln formen – danach mit ausreichend Abstand auf einem Blech mit Backpapier platzieren und eine weitere halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Ofen zusammen mit einer ofenfesten und mit Wasser gefüllten Form (am Boden des Ofens oder der untersten Schiene) auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Anschließend mit einer Schere seitlich von oben mit zwei gezielten Schnitten auf jeder Seite kleine Spitzen für die Hasenohren an jedem Teigling einschneiden – diese noch nach Belieben etwas zurechtbiegen.
6. Zum Schluss alle Brötchen mit Haferdrink bepinseln und die Gewürze (als Mischung oder in verschiedene Sorten getrennt) daraufstreuen.
7. Die Hasenbrötchen für 15 Minuten goldbraun backen und vor dem ersten Anschnitt leicht abkühlen lassen.