

Muschelbrötchen

Ergibt 14 Brötchen oder 1 Brot. Bleiben 1-2 Tage frisch, schmecken aber ganz frisch am besten.

Zutaten:

500g	Emmentaler Bauernmehl hell oder dunkel*
½ Würfel	Hefe zerbröckelt
2 TL	Zucker
1 dl	Wasser
1 ½ TL	Salz
50g	Butter oder Margarine
½	Zitrone, nur abgeriebene Schale
2-2 ½ dl	Milch
50g	Dörrfeigen in Würfeli*
50g	Haselnüsse grob gehackt*
25g	Butter oder Margarine flüssig einige Haselnüsse zum Verzieren

Zubereitung:

Mehl für Vorteig in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Hefe, Zucker und Wasser in der Mulde zu einem dünnen Brei anrühren, mit wenig Mehl bestreuen. Stehen lassen bis der Brei schäumt.

Salz, Butter oder Margarine, Zitronenschale und Milch begeben und zu einem glatten Teig kneten. Dörrfeigen und Haselnüsse in den fertigen Teig kneten. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen (ca. 1 Stunde).

Teig ca. 1 cm dick auswallen, Rondellen von 8-12 cm Durchmesser ausstechen, mit der flüssigen Butter oder Margarine bestreichen. Die Rondellen in der Mitte diagonal einritzen. Eine Haselnuss auf eine Hälfte legen. Teig zusammenklappen und mit der Messerspitze fächerartig ca. 2 cm tief einschneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals aufgehen lassen (20 – 40 Min.).

Ein ofenfestes Förmchen mit Wasser auf das Blech stellen. 10 Min. in der Mitte des auf 230° vorgeheizten Ofens, dann Brötchen 10 – 15 Min. bei 180° backen, Brot 30 – 40 Min. (Gesamtbackzeit Brötchen 20 – 25 Min. Brot 40 – 50 Min.)

*im Mühleladen erhältlich

