

Körner-Ecken

Viele Saaten umhüllen diese köstlichen Brötchen aus dunklem Brotteig. Herzhaft, knackig und wunderbar aromatisch – ein besonderer Genuss zum Frühstück, zum Abendbrot oder als Pausenbrot. Und das Beste: Sie sind fix zubereitet und absolut gelingsicher.



Frei von: Gluten, Weizen, Soja, Lupine, Laktose, Milch, Ei, optional hefefrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 8 Brötchen

1 Packung (400g) [Backmischung DUNKEL von Tanjas glutenfrei](#)

2 TL (8g) Salz

1 Prise Zucker

$\frac{1}{2}$ Würfel (21g) Frischhefe ODER 1 P. (7g) Trockenhefe

300g lauwarmes Wasser

1 EL glutenfreier Essig

Etwa 4 EL Saaten, bestehend aus: Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Leinsamen

1. Backofen vorheizen: Ober- u. Unterhitze 260 Grad ODER Umluft 240 Grad. Hinweis: Die glutenfreien Brötchen werden schöner, wenn sie bei Umluft gebacken werden! Eine ofenfeste Schüssel auf den Backofenboden stellen.

2. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

3. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Essig zum Mehlgemisch geben. Alles etwa 3 Minuten zu einem gleichmäßigen Teig kneten.

4. Die Saaten auf die Arbeitsfläche geben, dann den Teig auf

die Saaten geben. Nun einige Saaten auf den Teig geben und den Teig mit den Händen rund formen. Den Teigling mit einer Teigkarte in 8 Stücke teilen und jedes Teigstück gut mit den Saaten ummanteln.

5. Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

6. Das Backblech sofort auf mittlere Schiene in den Ofen einschieben und sogleich etwa 75ml Wasser in die Schüssel auf den Backofenboden gießen. Achtung! Backofentüre S0FORT schließen, es entwickelt sich rasch ein Dampfstoß! Brötchen 10 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) ODER 180 Grad (Umluft) reduzieren und weitere etwa 28 – 30 Minuten backen.

7. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen!

Hefefrei – Tipp: Hefe weglassen. Ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss hierzu nicht lauwarm sein. Gerne darf kaltes Wasser eingesetzt werden.

Bild 1: Oben links: Den Teig auf den Saaten formen. Oben rechts: Den Teig teilen und mit Saaten ummanteln. Unten links: Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Unten rechts und weitere Bilder: Die fertigen Brötchen.





rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de