

Knackige Osterbrötchen

Zutaten:

500 g Weizenmehl
30 g frische Hefe
350 ml Wasser
1 TL Zucker
2 EL Olivenöl
2 TL Salz
2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin
nach Belieben zum Bestreuen Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Sesam,
Kürbiskerne oder geriebener Käse

Zubereitung:

Von den Kräutern die Blätter abzupfen und fein hacken. Zusammen mit den restlichen Zutaten einen glatten geschmeidigen Hefeteig verkneten und an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Den Teig nochmals durchkneten, in ca. 12 Portionen teilen und dies zu glatten Kugeln formen. Die Kugeln an der Oberseite mit Wasser einpinseln und mit Käse oder Körner bestreuen. Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Aus Backpapier mit Hilfe des Servierdeckels 24 cm einen Kreis ausschneiden. Die Gareinheit 24 cm, 5,0 l auf den Navigenio auf Stufe 6 bis zum Bratfenster aufheizen. Das Backpapier in die Gareinheit legen und die Brötchen darauf setzen. Die Gareinheit auf eine feuerfeste Unterlage stellen und den Navigenio überkopf auflegen. Den Navigenio auf kleine Stufe schalten und die Brötchen ca. 20 Minuten backen.

Guten Appetit!