

Herbstwald Käsebrötchen

Zutaten

500 g	Brotbackmischung „Herbstwald“
325 ml	Wasser
200 ml	Buttermilch
10 g	Öl
2 TL	Essig



Zubereitung

- Alle Zutaten ca. **15 Min** von Hand verkneten und den Teig in eine geölte Schüssel legen. Von allen Seiten dehnen und falten
- **20 Min** bei Raumtemperatur (ca. 23°C) gehen lassen. Nochmals dehnen und falten
- Schüssel abgedeckt für **12-18 Std** in den Kühlschrank stellen
- Ofen auf 180°C O/U vorheizen
- Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teig darauf kippen und zu einer quadratischen Platte ziehen. 10 - 12 gleiche Stücke abstechen, auf eine Backblech legen und mit geraspelttem Käse bestreuen
- **10 Minuten** bei 210°C anbacken
- Temperatur auf 180°C reduzieren und **10-15 Minuten** fertig backen
- Auskühlen lassen und genießen

Tipp I - Brötchen auf Vorrat herstellen

doppelte Menge herstellen und einfrieren. Auf dem Toaster oder im Ofen 5 Min aufbacken. köstliche Brötchen - wie frisch gebacken!

Tipp II - geraspelter Käse mit in den Teig geben

noch mehr Käsegeschmack bringst du in die Brötchen, wenn du am Ende des Knetvorgangs noch ca. 100 g geraspeltten Hartkäse in den Teig gibst. Achtung: Den Teig jetzt nicht mehr zu sehr kneten. Der Käse sollte sich nicht auflösen