

## Mohn, Salz, Blüten – Der Brötchenkranz hat es drauf!

Die Würstchen brutzeln auf dem Grill, die Getränke sind kalt – fehlen nur noch knusprige, fluffige Brötchen. Mit dem Brötchenkranz nach dem Rezept von SWR4 Konditor Joachim Habiger kann das Garten-Fest beginnen. Einfach und schnell gebacken und natürlich hübsch dekoriert, so werden die Mini-Brötchen schnell zum Party-Renner!

Schwierigkeitsgrad: leicht  
 Menge: 12  
 Koch/Köchin: Joachim Habiger

### Zutatenliste für den Teig:

- 350 g Weizenmehl (oder die gleiche Menge Dinkelmehl) 3 EL Olivenöl
- 10 g Zucker
- 6 g Salz
- 175 g Wasser
- 20 g Vollmilchpulver (wenn Sie kein Vollmilchpulver haben, nehmen Sie statt Wasser und Pulver 175 g/ml Milch)
- 25 g Hefe
- 55 g Butter

### Außerdem:

- Mohn, Sesam, grobes Salz, Wildblüten, Haferflocken je nach Geschmack
- Backpapier
- Backring

**Backzeit:** Zirka 25 bis 30 Minuten bei 200 Grad

**Teiggare:** Zweimal 20 bis 30 Minuten

## Zubereitung des Teigs

Mehl, Zucker, Salz, Milchpulver, Wasser und Hefe kommen in eine Anschlagmaschine.

*Tipp: Statt Weizenmehl können Sie auch die gleiche Menge Dinkelmehl verwenden, dann schmecken die Brötchen etwas nussiger.*

Die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben.

*Tipp: Die Butter sollte für einen Knetteig immer schön kalt sein, weil sie da stabiler ist. Dann wird auch der Teig insgesamt fester.*

Aus diesen Zutaten in der Maschine einen Teig herstellen und diesen anschließend für 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Nach der Kühlung den Teig in 50 g-Stücke einteilen und diese Stücke rund wirken. Die Teiglinge mit Wasser bestreichen und dann abwechselnd mit Salz, Sesam, Wildblüten, Haferflocken und Mohn bestreuen – je nach Geschmack.

*Tipp: Die bunten getrockneten Wildblüten sehen besonders schön auf den Brötchen aus!*

Zwölf Teigstücke auf Backpapier rund um einen Ring legen und nochmals für 20 Minuten an einen warmen Ort stellen und gehen lassen. Danach goldgelb backen.