

Spanische Brötchen

von Barbara Rütting

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Gerstenvollkornmehl
- 100 g fein gemahlene Hirse
- 40 g Hefe
- ca.300 g Wasser
- 1 Tl. Vollmeersalz
- 1 Tl. gemahlener Kümmel
- 2 Tl. gemahlener Koriander
- 3 Tl. Rosmarinnadeln
- 3 Knoblauchzehen
- 20 Oliven

Weizen- und Gerstenvollkornmehl mit dem Hirsemehl gut mischen.

Die Hefe im Wasser auflösen und in die Mehlmischung rühren.

Salz, Kümmel und Koriander zufügen und alles kräftig durchkneten.

20 Min. gehen lassen.

Die Rosmarinnadeln mit einem Messer grob hacken.

Die Knoblauchzehen schalen und durch eine Presse drücken.

Oliven mit Küchenpapier gut abtupfen.

Die vorbereiteten Gewürze zum Teig geben und unterarbeiten.

Den Teig in 20 gleich große Stücke teilen und zu kleinen Kugeln formen.

Auf ein bemehltes Blech geben.

Nochmals 40 Min. gehen lassen.

Im vorgeheizten Ofen bei 225° ca. 30 Min. backen.