

Kürbisbrötchen

190g Hokkaido

klein schneiden, etwa 20 Minuten weich kochen und pürieren

**130g Dinkelvollkornmehl,
230g Weizenmehl 405,
200g Weizenmehl 1050,
15g Brötchenbackmittel,
30g Hefe,
13g Salz,
300g Sojamilch**

und den Kürbis zu einem Teig verkneten.
Anschließend mind. 10 Minuten ruhen lassen

Den Teig in Portionen von etwa 80g teilen und rund aufarbeiten. Die Teiglinge mit Milch einstreichen und in Kürbiskerne

tauchen. Dann weitere 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Brötchen bei 200° C etwa 20 Minuten backen

Ergibt: 12 Stück

Zubereitungszeit: Ca. 25min.

Gehzeit (gesamt): 80min.