Partyrad

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

3,0 geh. EL	Sauerteigansatz
250 ml	Wasser
250 g	Weizenmehl Typ 1050
250 g	Weizenmehl Typ 550
1,0 TL	Brauner Zucker
1,0 TL	Salz
1,0 Päckchen	Trockenhefe
4,0 EL	Milch
	verschiedene Saaten und Körner

(Angaben für 1 Stück)



So ein Partyrad macht auf einem Buffet viel her. Und es ist gar nicht schwierig, eines selbst zu backen.

Zubereitung

Sauerteigansatz (ca. 120 g), Wasser und Weizenmehl Typ 1050 verrühren und einige Stunden (am besten über Nacht) stehen lassen. Die anderen Zutaten hinzufügen, zu einem glatten Teig kneten und gehen lassen. Den Teig zu einer Rolle formen, in 12 gleich große Stücke teilen und daraus Kugeln formen.
Die Brötchen mit Milch bestreichen und jedes in einer anderen Sorte Körner wenden. Dann die Brötchen zu einem Ring zusammensetzen, nochmals eine halbe Stunde gehen lassen und im auf 160°C vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten goldgelb backen.