

PARTY-BROTKRANZ MIT HÜBSCHEN BRÖTCHEN

PARTY-BROTKRANZ MIT HÜBSCHEN BRÖTCHEN

Please find the english version of the recipe below the german version. The recipe was translated for the participation in #56 Bread Baking Day.

Jenny von [The Gingered Whisk](#) hat sich für den 56. Bread Baking Day eine Brot-Fashionshow überlegt. Finde ich super - und optisch hat mir bisher mein Party-Brotkranz mit Bierbrötchen am besten gefallen. Den habe ich im letzten Juni für den 5. Geburtstag des BBD gebacken und der wird jetzt wieder gebacken. Na gut - das wäre wohl etwas langweilig, außerdem möchte ich gerne luftig, fluffige Brötchen backen. Also experimentiere ich ein wenig mit dem Teig herum und das Ergebnis ist wirklich lecker geworden! So kommen meine Brötchen im Herzchen-Look daher. Aber lest selbst...



Zutaten für 6 Brötchen:

500g Mehl

42g Hefe (1 Hefewürfel)

2 Eier

50g Butter

250 ml Wasser

2 TL Salz

2TL Zucker

2 TL weißer Sesam

2 TL schwarzer Sesam

2 TL getrockneter Rosmarin

Zubereitung:

Der Teig soll besonders locker werden, deshalb habe ich doppelt soviel Hefe wie sonst immer genommen und diese in warmem Wasser gelöst. In einer Schüssel vermische ich Mehl, Zucker und Salz. Dann rühre ich langsam das Wasser ein. In diesen Teig knete ich die weiche Butter und die Eier. Der Teig ist jetzt extrem klebrig. Ich lasse ihn abgedeckt eine Stunde ruhen.



Nach einer Stunde ist viel passiert. Der Teig hat sein Volumen mehr als verdoppelt.



Den Teig teile ich jetzt in 6 Portionen auf. Dazu forme ich mit nassen Händen die Brötchen. Dann lege ich sie als Kranz auf einem mit reichlich Mehl bestäubten Backblech aus. Damit die Brötchen hübsch werden kommen Rosmarin und Sesam mit dem Backförmchen als Herzen auf die Brötchen.



So kommen die Brötchen für 40 Minuten bei 180°C in den vorgeheizten Backofen. Dabei legt der Teig nochmal ordentlich an Größe zu.



Die fertigen Brötchen hole ich aus dem Ofen und serviere sie (sobald sie ein wenig abgekühlt sind) mit Salami und Schinken.



Lecker und hübsch!

Da hätte auch der Stand in der Russland-Halle auf der Grünen Woche gut zum Thema gepasst...



Party-Brotkranz with beautiful bread

Jenny from The Gingered Whisk asked us for a Bread-Fashionshow to celebrate the 56. Bread Baking Day. I love this idea - the most beautiful bread I baked until today was my Party-Brotkranz mit Bierbrötchen. I baked these buns for the 5. anniversary of the BBD and I will bake them for this event again. Ok - this would be boring, I want to bake very fluffy buns this time. So I started a little experiment with the dough and that's the result! To give them a beautiful look I made little hearts on top.



Ingredients for 6 buns:

500g flour

42g yeast (1 yeastcube)

2 eggs

50g butter

250 ml water

2 TL salt

2TL sugar

2 TL white sesame

2 TL black sesame

2 TL dried rosemary

Preparation:

The dough should become very fluffy, that's the reason why I use twice as much yeast as I normally do and solve it in warm water. Then I mix the flour, salt and sugar in a bowl. The next step is to add the yeast-water slowly with stirring. In this dough I knead the soft butter and the eggs. The dough is very sticky now. I let the dough rest for one hour at a warm place.



After one hour the dough has doubled his size and is very fluffy.



I split the dough up to six pieces. I form the buns with wet hands because it is still very sticky. I give a lot of flour on the baking trade and put the buns in a circle on the trade. To make the buns look beautiful I use a cookie cutter to make little hearts with rosemary and sesame on top of each bun.



Give the buns for 40 minutes into the pre-heated oven (180°C / 360° F). The dough raises again.



As soon as the buns looks fine I take them out of the oven, let them cool down and serve them with ham and salami.



Tasty and beautiful!

I think Jenni would love this russian exhibition stand at the Grüne Woche in Berlin...



As ever - thanks to Zorra for this great event!

