

# KÜMMEL-HAFERFLOCKEN BRÖTCHEN

## KÜMMEL-HAFERFLOCKEN BRÖTCHEN

*Please find the english version of the recipe below the german version. The recipe was translated for the participation in #58 Bread Baking Day.*

Es ist mal wieder Bread Baking Day – der 58. Bread Baking Day seit Zorra dieses Event ins Leben gerufen hat. Als Thema für diesen Monat hat sich Cindystar „Bread with seeds and flakes“ gewünscht. Das gefällt mir, da habe ich eine Idee!



### Zutaten für 9 Brötchen:

500g Mehl

42g Hefe (1 Hefewürfel)

2 Eier

50g Butter

250 ml Wasser

1 TL Salz

2 TL Selleriesalz (optional)

2TL Zucker

4 EL Haferflocken

1 EL Kümmel

### Zubereitung:

Ich vermische Mehl, Zucker, Haferflocken, Kümmel und Salz in einer ausreichend großen Schüssel. Den Hefewürfel löse ich im lauwarmen Wasser. 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. In dieser Zeit hat er seine Größe mehr als verdoppelt.



Aus diesem Teig forme ich jetzt mit nassen Händen 9 Brötchen. Achtung, der Teig ist immer noch recht klebrig. Die Brötchen kommen auf ein gut mit Mehl bestäubtes Backblech und wandern für 40 Minuten bei 180°C in den Backofen.

So sehen sie nach ca. 20 Minuten aus:



Nach 40 Minuten sind sie dann fertig:



So lasse ich sie kurz abkühlen bevor ich sie als Beilage zu meiner Spargel-Minestrone serviere. Einen Teil der Brötchen lege ich als Frühstücksbrötchen für's Wochenende beiseite, den Rest friere ich ein. Das klappt super – so kann man sie bei Bedarf einfach aufbacken.

Ich liebe frische Brötchen!



Buns with caraway and oat flakes

It's Bread Baking Day again – the 58th Bread Baking Day since Zorra started this event. Cindystar asked us for „Bread with seeds and flakes“ this month. I like this – I have an idea!



Ingredients for 9 buns:

500g flour

42g yeast (1 yeastcube)

2 eggs

50g butter

250 ml water

1 teaspoon salt

2 teaspoons celery salt (just if you have some)

2 teaspoons sugar

4 tbsp. oak flakes

1 tbsp. caraway

Preparation:

I mix flour, sugar, oak flakes, caraway and salt in a big bowl. The next step is to solve the yeast cube in warm water and to add the yeast water slowly and with stirring. After that I knead eggs and

soft butter into the dough. This dough is very sticky now. I give the dough time to rest for 1 hour at a warm place. The dough raises to more than the double of the size in this time.



I split the dough up to 9 pieces and form the buns with wet hands. The dough is still very sticky. I give some flour on the baking tray and put the buns on it. Now the buns go for 40 minutes into the pre-heated oven (180°C / 360°F).

That's the way they look after 20 minutes:



After 40 minutes the buns look fine:



I let them cool down before I serve them with my asparagus-minestrone. I will use some of the buns for the weekend breakfast, the rest will be frozen in the freezer. That works good - you can just crisp them up when you need them.

I love fresh buns!

