

Treberbrötchen



Zutaten: für 12 Brötchen

600g + 50 g Mehl
1 Tasse lauwarme Milch
1 Ei
300 g feuchter Treber
80 g Butter
2 EL Rohrzucker
1/2 Würfel frische Hefe
1 EL Salz
1 TL dunkler Kakao
½ TL frisch gemahlener Koriander

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und einen Krater formen. Die Hefe in die lauwarme Milch einrühren und in die Mitte des Kraters geben. 30min ruhen lassen.

Jetzt die anderen Zutaten dazu geben und mit dem Rührgerät zu einem Teig rühren. Danach mit den Händen weiterkneten und solange Mehl zugeben, bis ein weicher und nicht trockener Teig entsteht, der nicht mehr an den Händen klebt (je nach Feuchte des Trebers 50-100g Mehl). Den Teig abgedeckt an eine warme Stelle stellen und eine Stunde gehen lassen (wichtig für den Geschmack).

Den Backofen vorheizen (170°C) und währenddessen die Brötchen formen (gehen etwa auf das doppelte bis dreifache Volumen auf).

Backzeit: 20-30 min bei 170 C° O/U-Hitze (je nach Größe und Herd)