**Rezept Weizenvollkornbrötchen**



**Zutaten**
(für ca. 20 Brötchen)

500 g Weizenvollkornmehl
30 g Hefe
2 Teelöffel Salz (10 g)
350 ml lauwarmes Wasser
etwas Mehl zum Streuen

Zum Bestreuen:
Sesam, Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Mohn…

**Zubereitung**
Hefe in Wasser auflösen, Salz hinzufügen und das Mehl einarbeiten.
Teig einige Minuten kneten (wenig Streumehl verwenden) und anschließend etwa 20 Minuten gehen lassen.
Während der Teigruhe den Backofen auf 250°C vorheizen und eine Schüssel mit 250 ml kalten Wasser in den Backofen schieben. Außerdem eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser, einen Backpinsel, Streusamen und ein gefettetes Backblech bereitstellen.
Nach der Teigruhe den Teig nochmals kräftig durchkneten. Aus dem Teig ein rechteckiges Stück formen und in fünf gleiche Teile schneiden. Jedes Teil rund formen und vierteln.
Brötchen auf das vorbereitete Backblech setzen, nochmals 20 Minuten gehen lassen und anschließend bei 250°C 15-30 Minuten goldbraun backen.