

Safranbrötchen



Zubereitungszeit

30 Minuten + über Nacht ruhen lassen + 30 Minuten aufgehen lassen + ca. 20 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	320 kcal
Eiweiss:	9 g
Fett:	11 g
Kohlenhydrate:	46 g

Zutaten für 12 Portionen

5 dl	Milch
2 EL	Zucker
2 Prisen	Safranfäden
20 g	Hefe
100 g	Butter
2 EL	Olivenöl
1 TL	Salz
500 g	Weissmehl
200 g	Dinkelmehl

Zubereitung

1. Am Vortag Milch, Zucker und Safran in einer Pfanne erhitzen. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Hefe, Butter, Öl und Salz dazugeben. Rühren, bis sich alles aufgelöst hat. Mehle zur Flüssigkeit geben und ca. 10 Minuten gut durchkneten. Zugedeckt über Nacht ruhen lassen.
2. Am Zubereitungstag Ofen auf 200 °C vorheizen. 12 Brötchen à ca. 100 g formen. Mit einer Schere über Kreuz einschneiden. Nochmals 30 Minuten aufgehen lassen. In der Ofenmitte ca. 20 Minuten backen.