

# MEIN GENUSS



## Sandwich-Brötchen

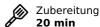


#### It's a match!

Must-have! Intensiv duftendes Oregano Gewürz verleiht bringt mediterranes Flair in deine Küche!







# **Zubereitung**

- Zuerst das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. In die Mulde die Trockenhefe und das Backmalz füllen, sowie etwa 2 EL Wasser. Die Schüssel nun etwa **5 Minuten** stehen lassen, damit die Hefe beginnt sich aufzulösen.
- Nun **Olivenöl**, **Salz** und das restliche Wasser dazugeben. Den Schüsselinhalt mit einem Rührgerät kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- Den zu einer Kugel geformten Teig mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken. Den Teig etwa **30 Minuten** bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Sein Volumen sollte in dieser Zeit deutlich zugenommen haben.
- Als Nächstes den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig in etwa 6-8 Stücke teilen und zu einer Kugel oder einer Stange formen.

  Diese mit ausreichend Abstand zueinander auf ein Backblech mit Backpapier setzen. Die Teigkugeln noch einmal ungefähr 30 Minuten gehen lassen.
- Nach dieser Zeit die Kugeln mit etwas Wasser besteichen und Oregano sowie Parmesan darüber streuen. Abschließend das Blech mit den Teigkugeln in den Ofen schieben und ungefähr für 20 Minuten lang bei 200 °C backen. Nach der Backzeit sind die Sandwich-Brötchen fertig und bereit zum Belegen nach Gusto!

## Zutaten

Reicht für ca 6 bis 8 Sandwich Brötchen

300 g Mehl Typ 550 170 ml kaltes Wasser 6 g Trockenhefe 5 g Backmalz 2 EL Olivenöl 30 g geriebenen Parmesan 2 EL Oregano

Belag nach Wahl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.