



MEIN GENUSS



Sandwich-Brötchen



It's a match!

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

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** 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.
- 2** Nun **Olivenöl**, **Salz** und das restliche Wasser dazugeben. Den Schüsselinhalt mit einem Rührgerät kneten, bis ein glatter Teig entsteht.
- 3** 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.
- 4** 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.
- 5** Nach dieser Zeit die Kugeln mit etwas Wasser bestreichen 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 29.07.2026.