

# Fußballbrötchen

Zutaten für 16 Brötchen

## FÜR DEN TEIG

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 1 Päckchen Trockenhefe oder ½ Würfel frische Hefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 30 g weiche Butter

## FÜR DIE VERZIERUNG

- etwas Wasser
- Mohn
- Sesam



## 1 TEIG VORBEREITEN

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und etwa 8–10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Den Teig anschließend abdecken und an einem warmen Ort 1–2 Stunden gehen lassen. Bei mir durfte er etwa 2 Stunden ruhen.



## 2 BRÖTCHEN FORMEN

Den gegangenen Teig auf die Arbeitsfläche geben und nochmals kurz durchkneten.

Anschließend den Teig in 16 gleich große Stücke teilen. Jede Kugel hatte bei mir etwa 55 g Gewicht.

Die runde Ofenhexe® oder alternativ eine runde Auflaufform nur ganz leicht einfetten.



## 3 FUSSBALLMUSTER GESTALTEN

Die Brötchenkugeln jeweils mit einer Seite kurz in Wasser tauchen.

- 6 Kugeln mit Mohn bestreuen
- 10 Kugeln mit Sesam bestreuen



In die Mitte kommt 1 Mohnbrötchen.

Darum werden 5 Sesambrötchen platziert.

Die äußere Runde wird abwechselnd mit Mohn- und Sesambrötchen gelegt.

Dabei sollten die Sesambrötchen jeweils untereinander liegen und immer zwischen zwei Mohnbrötchen sitzen. So entsteht nach dem Aufgehen und Backen das typische Fußballmuster.

Zwischen den Kugeln etwas Platz lassen, damit sie noch ausreichend aufgehen können.

## 4 ZWEITE GEHZEIT

Die Form abdecken und die Brötchen nochmals etwa 30–40 Minuten gehen lassen.

Nach dieser Zeit sollte die Form nahezu vollständig ausgefüllt sein und das Fußballmuster bereits gut erkennbar sein.



## 5 BACKEN

Die Form in den kalten Backofen stellen. Bei 200 bis 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 30–40 Minuten backen.

Da jeder Ofen etwas anders backt, empfiehlt es sich, die Brötchen gegen Ende der Backzeit im Auge zu behalten.

Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form stürzen und servieren.

