

Burger-Brötchen Oriental

Zutaten

- 400g Weizenmehl
- 2 EL Honig
- 150ml Wasser
- ½ Würfel Hefe
- 1 TL Salz
- 150g griechischer Joghurt
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Zatar (Gewürzmischung)

Zubereitung

- In einer Schüssel Wasser, 1 EL Mehl und Honig mischen
- Hefe darin auflösen und etwa 10 Minuten gehen lassen
- Restliches Mehl mit Salz mischen
- Joghurt und Olivenöl gemeinsam mit Mehl-Salz-Mischung zu Hefemischung geben und mit Knethaken etwa 7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten
- An einem warmen Ort den Teig etwa 1 Stunde zugedeckt gehen lassen
- Teig durchkneten, in 8 Portionen verteilen, zu Kugeln formen und auf Backpapier legen
- Die Brötchen mit etwas Joghurt bestreichen und mit Zatar bestreuen
- Nochmal etwa 40 Minuten gehen lassen, dann in den Ofen

Backofen 200 Grad ca. 15 Minuten