

# Brot als Blume ...

## Brötchenblume nach türkischer Art

### Zubereitungszeit:

ca. 10 Minuten

### Backzeit:

ca. 25-30 Minuten

### Schwierigkeit:

einfach



---

### Zutaten:

- Chia-Ei-Ersatz (2 EL Chiasamen(mehl) mit 10 EL Wasser )
- 450 g Dinkelmehl
- 1 geh. TL [Backpulver](#)\*
- 60 g Milch
- 8 g Hanföl
- 5 g Schwarzkümmelöl
- 1 Pr. Thymian
- ca. 30 g Wasser
- 1 TL Ahornsirup

- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL [Schwarzkümmel](#)\*
- Sesam + Schwarzkümmel zum Bestreuen



---

## Zubereitung:

Den Ei-Ersatz mit Chiasamen in einer Tasse anrühren. Alle trockenen Zutaten vermengen. Die Flüssigkeiten und den Ei-Ersatz hinzugeben. Mit dem Handrührgerät (Knethaken) oder mit den Händen vermengen. Vor dem Kneten etwas Öl auf die Hände geben. Den Teig in Form ziehen. Mit einem Pfannenwender oder ähnlichem die Kanten einritzen, wo später die einzelnen Brötchen abgerissen werden sollen (s. Bild). Mit Öl bestreichen und mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Bei 190 °C im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

## Tipp:

Die Brötchen werden fluffiger bzw. gehen noch besser auf, wenn Mineral- statt Leitungswasser verwendet wird.

**Guten Appetit!**

**(c) Histamin-Pirat**