



## Herzhafte Buchteln

### Zutaten

300g Weizenvollkornmehl  
270 Gramm Milch  
12 Gramm Hefe  
12 Gramm Honig  
7 Gramm Salz  
14 Gramm Olivenöl  
Butter  
Knoblauch  
Gewürfelter Schinken  
Käse



### Rezept

- Die Hälfte des Mehls und der Milch zusammen mit der Hefe verrühren und abgedeckt 30 Minuten stehen lassen
- Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und 10 Minuten kneten
- Den Teig abgedeckt ein bis zwei Stunden ruhen lassen
- Kleine Brötchen formen und mit etwas Abstand in eine Form oder einen Topf geben
- Nochmals etwas ruhen lassen
- Butter flüssig machen und die Buchteln bestreichen, anschließend mit Knoblauch bestreuen
- Mit Schinken und Käse belegen und bei 230 Grad im vorgeheizten Backofen 20 bis 25 Minuten backen
- Nach 5 Minuten den Ofen auf 210 Grad herunterdrehen