

Sonntags-Brötchen



Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Aufgehzeit ca. 40 Min.

Backzeit ca. 30 Min.

Ergibt ca. 10-14 Brötchen

Zutaten

500 g Weissmehl oder Vollkornmehl

10 g Salz (ca. 2 TL)

20 g Hefe

1 EL Zucker

ca. 3 dl Milch

50 g Butter

1 Eigelb (Eiweiss in der Milch verrühren)

Mehl und Salz in einer Schüssel gut mischen. Zerbröckelte Hefe (oder Trockenhefe), Zucker und Butter zusammen in der lauwarmen Milch auflösen (Fingertest). Hefe-Zucker-Milch-Butter-Mischung mit dem Mehl mischen (von Hand oder mit Knetmaschine). Zu einem elastischen Teig kneten. In einer Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt bei Raumtemperatur um das Doppelte (etwa 40 Min.) aufgehen lassen.

Teig nochmals gut durchkneten. 10-14 Kugeln formen (je nach Gewicht). Oben im Kreuz einschneiden. Mit Eigelb bestreichen. Backofen auf 200 °vorheizen und die Sonntags-Brötchen ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

Tipps

- Je nach Mehlsorte (Weissmehl oder Vollkornmehl) benötigt man etwas mehr Flüssigkeit.
- Dieser Teig lässt sich auch gut zu einem Zopf flechten, siehe <https://www.youtube.com/watch?v=XrjWM0uDuho>
- Die Brötchen eignen sich auch sehr gut zum Einfrieren (max. 4 Monate)
- Man kann den Geschmack der Brötchen verändern, indem man anstatt Milch, Sauer- oder Buttermilch oder Joghurt verwendet.

Wir freuen uns auch sehr über Ihr persönliches Rezept. Bitte schreiben Sie uns auf unsere E-Mail meindorf2017@gmail.com. Vielen Dank.