Brötchen

Das Grundrezept für Brötchen. In Hamburg nennt man sie übrigens Rundstücke. Dieses Mal mit Milch zubereitet. Und nicht mit Wasser wie das bisherige Rezept zu Schrippen.



Leckere Brötchen

Zutaten für 6 Brötchen:

- 250 g Mehl
- 150 ml Milch
- 10 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit 1 1/2 Stdn. | Backzeit 30 Min. bei 180 °C Umluft

Zubereitung:

Warme Milch in eine Schale geben. Hefe in der Milch auflösen.

Mehl in eine Backschüssel geben. Eine Mulde im Mehl bilden. Hefemilch hineingeben. Salz und Zucker dazugeben. Alles miteinander vermischen und gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Backpapier auf ein Backblech geben. Teig in 6 kleine Teile zerteilen, diese jeweils zu einer Kugel rollen und auf das Backblech legen. Mit dem Messer längs einschneiden. Nochmals mit einem Küchenhandtuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Backblech die oben angegebene Dauer auf mittlerer Ebene 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Brötchen abkühlen lassen.

Servieren. Guten Appetit!