

Brötchen



12

PORTIONEN

10
MINUTEN

VORBEREITUNG

1
STD.

AUFGEHEN

20
MINUTEN

ZUBEREITUNG



EINFACH

ZUTATEN:

- 250 ml Milch
- 30 g zerlassene Butter
- 1 Ei
- 400 g einfaches Mehl
- 7 g Aktiv-Trockenhefe
- 60 g extrafeiner Zucker
- Eine Prise Salz
- 1 Ei, geschlagen

ZUBEREITUNG:

- Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
- Milch, Butter und Ei in die Rührschüssel geben und den Ballonschneebeisen anbringen. Bei geringer Geschwindigkeit schlagen.
- Den Ballonschneebeisen entfernen und den Teighaken anbringen. Mehl, Hefe, Zucker und Salz hinzugeben. Bei mittlerer Geschwindigkeit 6 bis 8 Minuten kneten.
- Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
- Den Teig aus der Rührschüssel nehmen und zu 12 Brötchen formen. Die Brötchen auf ein Backblech legen und weitere 20 Minuten gehen lassen.
- Mit dem geschlagenen Ei bestreichen und im Backofen etwa 20 Minuten goldbraun und fluffig backen. Abkühlen lassen.