

Frühstücks-Brötchen

 happy-mahlzeit.com/2020/04/08/frühstücks-brötchen/

Zutaten für 8 Brötchen:

- 300 – 400 g Mehl
- 3 EL Zucker
- 1 1/2 TL Salz
- 1 1/2 TL Trocken-Hefe
- 30 g Butter
- 125 ml Milch
- ca. 60 ml Wasser
- etwas Mohn nach Belieben

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Salz, Zucker und Hefe) in einer Schüssel verrühren. Dann Milch, Wasser und Butter zufügen und alles erneut kneten. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort ruhen lassen.

Anschließend den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche durchkneten und zu einer Rolle formen. Diese in 8 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück mit leicht bemehlten Händen zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Brötchen flach drücken und mit einem Messer ein Kreuz-Muster eindrücken. Dann mit etwas Milch bepinseln, nach Belieben mit etwas Mohn bestreuen und im Backofen 15 Minuten backen.

Rezept: Dominike Czerwinski

Quelle: ZDF-drehscheibe vom 8.4.2020