

Brötchen

etwa 11 Stück

Zutaten:

500 g Weizenmehl Type 550,
25 g Margarine,
280 g lauwarmes Wasser,
10 g Zucker,
ein gehäufte Teelöffel Backmalz,
40 g Frischhefe,
8 g Salz.

Zubereitung:

Von allen Zutaten einen Hefeteig kneten, 10 Minuten ruhen lassen, in 11 Teile von etwa 75 g abwägen und zu Kugeln Rundwirken.

Mit dem Schluss nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen und etwa 10 Minuten garen lassen.

Die Brötchen anschließend mit einem scharfen Messer oben einschneiden, ein Brötchenstempel eindrücken oder die Brötchen Rund lassen und noch etwa 30 Minuten zum garen an einen warmen Ort stellen.

Backen:

etwa 18 Minuten bei 230°C mit etwas Wasserdampf.

Sofort nach dem Backen mit etwas Vollmilch die Oberfläche bestreichen damit sie einen schönen Glanz bekommen.

