

Brötchen



Das brauchst du:

500 g	Mehl	* Schüssel
300 ml	Wasser, lauwarm (ca. 45°)	* Rührgerät
12 g	Salz	* Teigschaber
42 g	Hefe	* Backpapier
		* Backblech
		* Tasse
		* Tuch
		* Gitter

So geht´s:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und abgedeckt ca. 60 Minuten gehen lassen.
2. Noch einmal mit der Hand durchkneten und 10 Brötchen à ca. 80 g formen und rund schleifen.
3. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Ca. 20 Minuten gehen lassen und danach einschneiden.

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Da die Brötchen beim Backen Wasserdampf brauchen, eine Tasse Wasser in einem ofenfesten Behälter unten in den Ofen stellen.
4. Die Brötchen ca. 12-15 min. backen. Sie gehen dabei noch einmal auf und werden schön prall.
5. Wenn sie die richtige Farbe haben, herausholen und zum Abkühlen mit einem Tuch bedeckt auf ein Gitter legen.

Gesehen auf: <https://allrezepte.com/brotchen-perfekt-wie-vom-backer/>, 27.04.2020, 09.30Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt