

REZEPT-SAMMLUNG

Frühstücksbrötchen

Zutaten für ca. 15-25 Brötchen:

1 kg Mehl Typ 405 oder 550
1 Würfel Hefe (oder 2 Tüten Trockenhefe)
600 ml Wasser, lauwarm
20 g Meersalz, grob
1 EL Honig oder Ahornsirup
Mehl zum Portionieren

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und 45 Minuten abgedeckt gehen lassen. Nach dem Gehen noch einmal durchkneten. Je nach gewünschter Größe in 15-25 gleichgroße Stücke teilen und in Form bringen. Es empfiehlt sich eine längliche Form, welche später schön eingeschnitten werden kann.

Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und weitere 15 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 200 °C Umluft/Heißluft vorheizen und nach der 15-minütigen Gehzeit die das Brötchenblech in den heißen Ofen schieben und eine ½ Tasse Wasser auf den Boden des Ofens gießen und die Tür schnell verschließen (Beschwaden) – Vorsicht vor Verbrennungen durch heißen Wasserdampf!!!

Den Wasserdampf nach 5 Minuten Backzeit ablassen und die Brötchen weitere 15 Minuten zu ende backen.

Arbeitszeit: 15 Minuten

Ruhezeit: 1. 45 Minuten
2. 15 Minuten

Backzeit: 20 Minuten