



Frühstücks-Schnittbrötchen



Brötchen

Vorbereitungszeit: 2 h 45 Min **Kochzeit:** 30 Min

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 10 Brötchen **Quelle:**
malteotten.de

ZUTATEN

1 Würfel Frischefe
1 TL Zucker
2 TL Salz
250ml lauwarmes Wasser
15g Backmalz
500g 550er-Weizenmehl
30-40g Butter

ZUBEREITUNG

Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe hineinbröseln, Salz und Zucker sowie das lauwarme Wasser in die Mulde geben. Das Backmalz auf das Wasser geben.

Die Mischung ca. 30 Minuten ruhen lassen. Nun die Butter hinzugeben und 10 Minuten ordentlich durchkneten. Danach eine 10 minütige Teigruhe einlegen und hiernach erneut 15 Minuten kräftig durchkneten.

Den Tein anschließend 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig portionieren, platt drücken und die Enden nach innen schlagen. Nun die Teigkugeln entsprechend zu runden oder ovalen Teigrohlingen walken. Die Teigrohlinge 30 Minuten ruhrn und gehen lassen. Nun einschneiden und erneut 10 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 250°C Ober- & Unterhitze vorheizen und von Anfang an ein hitzebeständiges Gefäß mit einer großen Oberfläche, mit Wasser gefüllt, auf den Boden des Ofens stellen.

Die Teiglinge auf die unterste Schiene schieben, zügig mit Wasser besprühen und den Ofen verschließen.

Die Brötchen 5 Minuten auf 250°C backen, dann auf 220°C reduzieren und weitere 25 Minuten backen.