

REZEPT-SAMMLUNG

Schnittbrötchen

Zutaten für 20 Portion(en):

Für ca. 20 Brötchen

750g Weizenmehl, Typ 1050

3 TL Salz, gestrichen

½ TL Zucker

¾ P. Preßhefe (etwa 30g)

1 P. Trockenhefe

½ l Wasser

Mehl zum kneten

Backpapier oder Fett zum Ausstreichen von Backform oder -blech

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und das Salz sowie den Zucker gut damit vermischen. Die Hefe darüberbröckeln oder –streuen.

Das handwarme Wasser unter das Mehl-Hefe-Gemisch rühren und mit einem Löffel oder Handrührgerät so lange bearbeiten, bis sich der Teig von der Schüssel löst.

Den Teig zu einem Ballen formen und entweder auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen 10-15 Minuten tüchtig durchkneten, bis er locker und geschmeidig ist und nicht mehr klebt, oder 3 Minuten mit den Knethaken des Handrührgeräts durcharbeiten.

Den Teigballen wieder in die bemehrte Schüssel legen, in einen großen Plastikbeutel schieben, mit einem feuchten Küchentuch bedecken und an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Umfang verdoppelt hat. Danach noch einmal kurz durchkneten und zu 20 Brötchen formen.

Für die Brötchen formt Ihr aus je 50g Teig runde Bällchen, die Ihr in Abständen von 5cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder eingefettetes Backblech setzt.

REZEPT-SAMMLUNG

Das Backblech noch einmal in einen gefetteten Plastikbeutel geben und dort noch einmal an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen erneut verdoppelt hat. Die Brötchen dann auf der Oberfläche mit einem scharfen Messer nach Belieben einritzen.

Den Backofen des Elektroherds auf 200 °C vorheizen und eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser in den Backofen stellen.

Das Blech mit den Brötchen auf die zweite Schiebeleiste von oben einschieben und für 20 Minuten backen.

Auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Elektroherd	200 °C
Heißlufttherd	160 °C
Gasherd Stufe:	4

Arbeitszeit:	30 Minuten
Ruhezeit:	65 Minuten
Backzeit:	20 Minuten