



Brötchensonne mit ca. 50 Brötchen

★★★★★

Brötchen

Vorbereitungszeit: 30 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

1 Würfel Hefe

500 ml Wasser, warmes

½ EL Zucker

1 kg Mehl (Type 405)

1 EL Salz

8 EL Öl (kein Olivenöl)

1 Ei(er) zum Bestreichen

etwas Milch

n. B. Körner (z.B. Sesam, Mohn,
Sonnenblumenkerne)

Ca. 25 bis 30 Minuten backen.

ZUBEREITUNG

Die Hefe mit dem Zucker in dem warmen Wasser auflösen. Mehl, Salz und Öl sehr gut unterkneten und anschließend den Teig eine halbe Stunde lang gehen lassen. Anschließend erneut gut durchkneten.

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze aufheizen.

Aus dem Teig nun ca. 40 g schwere Brötchen formen und zu einer Sonne aneinander gereiht auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Das Ei mit der Milch verquirlen und die Brötchensonne damit einpinseln. Nun nach Bedarf und Belieben Körner (z.B. Sesam, Mohn, Sonnenblumenkerne) aufstreuen.