



Knusprige Brötchen

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Portionen

800 g Mehl	500 ml Wasser
250 g Butter	50 g Hefe
3 EL Milch	1,5 EL Salz
1 Ei	

Zubereitung

Zubereitung

1. Hefe in warmem Wasser auflösen, dann Butter zugeben, salzen und glatt rühren.
2. Das Mehl sieben und unter ständigem Rühren die Hefemischung dazufügen.
3. Wenn der Teig glatt ist, zugedeckt etwa 30 Minuten lang gehen lassen.
4. Nun in 16 Stücke teilen und Brötchen formen.
5. Einschneiden und noch einmal ca. 30 Minuten lang zugedeckt gehen lassen.
6. Inzwischen den Backofen auf 225° - 250°C vorheizen.
7. Die Brötchen mit geschlagenem Ei vermischt mit Milch bepinseln, Mohn und Kümmel darauf streuen und für 8 - 10 Minuten in den Backofen schieben.

Knusprige Brötchen

Stand 10.12.2020