

Käsebrötchen

Für 16 Brötchen

<http://www.mtswenzel.de/Backrezepte>

500 g Weizenmehl Type 550
1/2 TL gemahlener Schabzigerklee
1/2 Würfel Hefe
1 TL Salz
1 Eigelb
1 TL Zucker

225 ml lauwarmes Wasser
50 g weiche Butter
Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech
50 g Emmentaler

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Schabzigerklee und dem Salz mischen. Die zerkleinerte Hefe mit dem Zucker und der Hälfte des lauwarmen Wassers verrühren. Den Hefeansatz 15 Minuten beiseite stellen, dann über das Mehl gießen. Die Butter auf den Mehtrand setzen. Das lauwarme Wasser bis auf einen Rest über das Mehl geben und alle Zutaten etwa 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl hinzufügen. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und den Teig hineinlegen.

Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Die Teigmasse noch einmal kurz durchkneten und daraus 16 gleich große runde Brötchen formen. Die Brötchen auf das Backblech setzen und abdecken.

An einem warmen Ort noch einmal 45 Minuten gehen lassen. |

Inzwischen den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Brötchen mit etwas lauwarmem Wasser bestreichen und kreuzförmig einschneiden. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) 15 Minuten backen.

Die Brötchen noch einmal mit Wasser bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. In etwa 10 Minuten fertig backen.

TIPP: Für ganz feine Käsebrötchen wird der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 Zentimeter dick ausgerollt, mit lauwarmer Milch bestrichen und mit geriebenem Käse bestreut.

Den Teig anschließend aufrollen, Brötchen große Stücke abschneiden und backen.