

Milchbrötchen

Für 16 Brötchen

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

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

1/4 lauwarme Milch
Mehl zum Bearbeiten
Butter für das Backblech
Milch zum Bestreichen

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz mischen. Die zerkleinerte Hefe mit dem Zucker und der Hälfte der lauwarmen Milch verrühren. Den Hefeansatz 15 Minuten beiseite stellen, dann über das Mehl gießen. Die lauwarme Milch bis auf einen Rest über das Mehl geben und alle Zutaten etwa 5 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit oder Mehl zum Teig geben. Die Schüssel mit etwas Mehl bestäuben und die Teigmasse hineinlegen. Die Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Butter einfetten.

Die Masse noch einmal kurz durchkneten und daraus 16 gleich große ovale 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 lauwarmer Milch bestreichen und längs einmal einschneiden. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft: 180 °C) etwa 20 Minuten backen.