

Feine - Hefe - Brötchen

Kategorien: Brot, Brötchen
Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Weizenmehl
80	Gramm	Zucker
30	Gramm	Hefe
1/8	Ltr.	Lauwarme Milch
1	gestr. TL	Salz
80	Gramm	Butter
	Etwas	Kondensmilch zum Bestreichen

Anleitung:

Mehl in eine Backschüssel geben, eine Vertiefung eindrücken, die Hefe hineinbröckeln, 1 Tl Zucker und etwas lauwarmer Milch dazugeben und mit etwas Mehl zum Vorteig verrühren, der 40-50 Minuten zugedeckt gehen muß. Den Vorteig mit restlichem Mehl, Milch und Zucker, erwärmtem Fett und Salz verrühren und kräftig mit dem Rührlöffel schlagen, bis sich der Teig von der Schüsselwand löst. 30-40 Minuten gehen lassen, dann brötchengroße Stücke (etwa 50 g schwer) abteilen, zu Laibchen formen und auf dem bemehlten Backblech gehen lassen. Die Laibchen auf das gefettete Backblech setzen, längs oder kreuzweise einschneiden, mit Dosenmilch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 210-225° 15-20 Minuten backen. Sie können den Teig auch mit Rosinen verfeinern.