

Gewürzbrötchen - Feine

Kategorien: Brot, Brötchen
Zutaten für: 1 Keine Angabe

500	Gramm	Mehl
80	Gramm	Zucker
1/2-1	Tasse	Milch
125	Gramm	Korinthen
100	Gramm	Butter
20	Gramm	Hefe
1	Teel.	Piment
1	Prise	Salz

Anleitung:

Mehl in eine Schuessel sieben. Piment darunter mischen. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die zerbroeckelte Hefe mit einem Teeloeffel Zucker und etwas warmer Milch verruehren und in die Vertiefung schuetten. Gehen lassen. Wenn der Vorteig gegangen ist, Zucker, Salz, geschmolzene Butter und die restliche Milch gut dazumischen und schlagen bis ein mittelfester Teig entsteht. Zuletzt die gesaeuberten und ganz trockenen Korinthen untermischen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einer warmen Stelle gehen lassen. Wenn er beinahe das Doppelte seines Volumens erreicht hat, eigrosse Semmelchen daraus formen und mit Abstaenden auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals mit einem feuchten Tuch bedecken und gehen lassen. Danach mit einem stumpfen Messer ein Kreuz in die Semmelchen schneiden und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Noch heiss aus dem Ofen nehmen, mit gezuckerter Milch bestreichen und warm mit Butter servieren.