

Möhn - Brötchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brötchen

Zutaten für: 12 Portionen

175	ml	Milch
10	Gramm	Frische Hefe
50	Gramm	Zucker
530	Gramm	Mehl
1		Unbehandelte Zitrone
2		Eier
1		Eigelb
		Salz
100	Gramm	Butter; weiche Mehl; zum Bearbeiten Fett; fuer die Form
2	Essl.	Mohnback; Fertigprodukt

Anleitung:

Lauwarme Milch (60ml) mit der zerbroeckelten Hefe, Zucker (10g) und Mehl (30g) in einer Tasse verruehren. Zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Inzwischen die Zitronenschale fein abreiben. Das restliche Mehl in eine Schuessel schuetten, in die Mitte eine Mulde druecken. Eier und 1/2 Eigelb, Den restlichen Zucker, eine Prise Salz, die Zitronenschale und die Butter In Stuecken auf dem Mehtrand verteilen. Die restliche Milch lauwarm werden lassen und mit dem Vorteig in die Mulde geben. Alles von der Mitte aus mit dem Knethaken des Handruehrers zu Einem Teig verarbeiten. Die Arbeitsflaeche mit Mehl bestaeuben und den Teig Darauf so lange kneten, bis er glatt und elastisch ist. Zu einer Kugel Formen und zugedeckt an einem warmen Ort ungefaehr 20 Minuten gehen Lassen.

Inzwischen die Saftpfanne oder zwei kleinere ofenfeste Formen gut Ausfetten. Den Teig kurz zusammenkneten, zur Rolle formen und zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. In 12 Scheiben schneiden und sofort Nebeneinander auf die Arbeitsflaeche legen. Jede Scheibe an den Raendern Leicht rund formen und mit zwei bis drei Zentimeter Abstand in die Saftpfanne oder die Formen setzen. Weitere fuef Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 GradC vorheizen. Das restliche halbe Eigelb mit dem Mohnback verruehren und die Broetchen damit bepinseln. Auf der zweiten Einschubleiste von unten 20 bis 25 Minuten backen und moeglichst noch warm Mit gewuerzter Butter servieren.

Zubereitung: ca. 90 Minuten Pro Portion: ca. 300 kcal