



Frühstücks-Brötchen

12 Brötchen backen und damit dem Bäcker Konkurrenz machen. Wer nicht um 5:00h aufstehen will, kann die Brötchen einfrieren und morgens auftauen.

Zutaten:

450g Mehl
25g Hefe
1 Teelöffel Zucker
250ml lauwarmes Wasser
1 Teelöffel Salz
1 Eßlöffel Öl
Margarine zum Einfetten des Backblechs
1 Ei zum Bestreichen
Mohn oder Sesamsaat zum Bestreuen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker hinzugeben und die Hefe mit etwas lauwarmem Wasser zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Restliches Wasser, Salz und Öl zum Vorteig geben, mischen und zu einem glatten Teig kneten.

Aus dem Teig 12 längliche Brötchen formen und auf das gefettete Backblech legen. Dreimal schräg einschneiden.

Die Brötchen mindestens 20 Minuten zugedeckt aufgehen lassen. Mit verquirltem Ei bestreichen und nach Geschmack mit Mohn oder Sesamsaaten bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad für etwa 20 Minuten backen. Brötchen aus dem Ofen nehmen und unter einem Tuch abgedeckt auskühlen lassen