



Milchbrötchen

Rezept für 12 Milchbrötchen.

Zutaten:

ein halber Würfel frische Hefe (21 g)
1 Teelöffel Zucker
250 ml lauwarme Milch
1 Teelöffel Salz
500 g Mehl
50 g weiche Butter
1 Ei

Backpapier

Zubereitung

Hefe und Zucker in der Milch auflösen. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt in einer Schüssel 45 Min. gehen lassen,

Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig noch einmal durchkneten, 12 Brötchen formen, auf das Backblech legen und zugedeckt 15 Min. gehen lassen.

Milchbrötchen mit lauwarmem Wasser bestreichen, danach in den Ofen schieben. Eine Tasse Wasser auf den Herdboden gießen. Die Brötchen im Ofen (Mitte) 25-30 Minuten backen.