



Ein Angebot der
kath. Seelsorgeeinheit Süßen-Gingen-Kuchen

Frühstücksbrötchen

Den Teig am Vortag vorbereiten und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Zutaten für 10 Brötchen:

30 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1 EL Salz

600 g Weizenmehl (Type 405)

200 ml Wasser

200 ml Milch

2 EL Olivenöl

Backblech mit Backpapier

Feuerfeste Form mit Wasser für Wasserdampf



und so geht es:

Die Hefe zusammen mit dem Zucker in 200 ml Wasser und 200 ml Milch auflösen. Salz, Mehl und Olivenöl in eine Schüssel geben. Anschließend die Hefemilch zugießen und alles zu einem glatten Teig kneten, abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen das Backblech mit Backpapier auslegen. Teig nochmal durchkneten, in 10 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. Auf das Blech legen und 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen und eine feuerfeste mit etwas Wasser gefüllte Form auf den Backofenboden stellen.

Brötchen mit Wasser bestreichen und auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 190 Grad reduzieren und noch 20 Minuten weiter backen.

Schmecken am besten Ofenfrisch zum Frühstück. Guten Appetit