Frühstücks-Brötchen

Zutaten (10 Stück):

- 500 g Mehl
- 2 Pkt. Trockenhefe
- 150 ml Milch (lauwarm)
- 150 ml Wasser (lauwarm)
- 20 g Butter (weich)
- 10 g Zucker
- 15 g Salz

Zubereitung:
Mehl mit Salz, Zucker und Trockenhefe mischen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Milch und Wasser dazugeben und alles zu einem kompakten, nicht klebenden Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt für 30 Minuten einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen den Backofen auf 240 Grad Celsius Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig nach der Gehzeit in 10 gleichgroße Stücke teilen und zu runden Teiglingen formen. Jeden Teigling kreuzweise einschneiden, mit Wasser bepinseln und für 15 Minuten in den Backofen geben.

Die fertig gebackenen Brötchen aus dem Backofen holen und auf einem Gitterrost abkühlen lassen.

Tipp:
Nach dem Bepinseln mit Wasser können die Brötchen auch mit Kürbis-, Sonnenblumenkernen, Mohn, Sesam, etc. bestreut und dann wie beschrieben gebacken werden.

Nährwertangaben: 210 kcal pro Stück, 38 g KH pro Stück