# Weizenbrötchen

**Zutaten (8 Stück):**
- 500 g Mehl
- 1 Würfel Hefe (frisch)
- 10 g Salz
- 250 ml Wasser (lauwarm)

**Zubereitung:**
Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und das Salz zufügen. Die Hefe in dem lauwarmen Wasser auslösen und ebenfalls in die Mehlmulde geben. Alles am besten mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten, nicht mehr klebenden Teig kneten (circa fünf Minuten) und diesen zu einer Kugel formen.

Die Teigkugel in eine bemehlte Schüssel geben und abgedeckt an einem warmen Ort für 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Nach der Gehzeit den Teig in 8 gleich große Stücke á ca. 90 g teilen und jedes Teigstück zu einem runden Teigling schleifen und jeden Teigling dann zu einem ovalen Brötchen formen. Die Brötchenteiglinge dann mit genügend Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen und erneut für 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Unterdessen den Backofen samt einem tiefen Backblech auf 220 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Die Brötchenteiglinge mit Wasser besprühen und mit einem befeuchteten Wellenschliffmesser längs leicht einschneiden. Das tiefe Backblech aus dem Backofen nehmen und stattdessen das Backblech mit den Brötchenteiglingen auf die mittlere Schiene hineingeben und mit dem umgedrehten, tiefen Backblech bedecken.

Die Brötchen für 15 Minuten backen, dann das tiefe Backblech entfernen. Die Brötchen für weitere 8 Minuten goldbraun backen, dann aus dem Backofen nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

***Nährwertangaben: 218 kcal p.P , 45 g KH p.P.***