

Brot Rezepte

Hamburger Brötchen Backen

Gattung: Backen, Brötchen, Brot

6	Tas. Mehl Type 550	1	Essl. Trockenhefe
1	Essl. Salz	2	Eier, verschlagen
1/4	Tas. Zucker	1	Tas. Pflanzenöl
2	Tas. Wasser, warm		

Hefe mit einer Prise Zucker im Wasser auflösen.

Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen (Küchenmaschine! oder elektrischer Handrührer mit Teighaken). 10 Minuten durcharbeiten. Gehen lassen, bis der Teig seine Größe verdoppelt hat, etwa 45 Minuten.

Teig mit der Handfläche zusammendrücken und durchwalken, noch mal gehen lassen. Erneut durchwalken, zu Brötchen formen.

Noch mal gehen lassen, bis die Brötchen aufgegangen sind.

Im Ofen bei 175 Grad etwa 20 Minuten backen bzw. bis sie leicht gebräunt sind. Abkühlen lassen, bis sie knapp handwarm sind, dann in eine Plastiktüte geben und diese verschließen (damit die Oberfläche weich wird).

Ergibt 12-16 Brötchen.