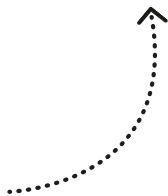


Einfach gute Brötchen



Zutaten

- 10g frische Hefe
- 125g lauwarmes Wasser
- 125g lauwarme Milch
- 40g geschmolzene Butter
- 1 TL Meersalz
- 250g Weizenmehl Type 550
- 250g Weizenmehl 405er



Zubereitung:

Make it lecker

1. Hefe und geschmolzene Butter in Wasser und der lauwarmen Milch einrühren und sich auflösen lassen. Anschließend alle weiteren Zutaten zugeben und zu einem schönen geschmeidigen Teig verarbeiten.
2. Abgedeckt ca 1 - 2 Stunden gehen lassen, bis sich der Teig ungefähr verdoppelt hat.
3. Auf der leicht bemehlten Teigunterlage den Teig in 8 gleiche Teile schneiden und jedes Teigling falten und rundwirken .
4. Die Teiglinge mit einem scharfen Messer einmal längs einschneiden und in die gefettete Ofenhexe geben. Den Zauberstein plus oder den Servierzauberer als Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen bei 250 Grad zuerst 20 Minuten backen. Nach dieser Zeit den Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten ohne Deckel backen, bis die Brötchen die gewünschte Farbe haben.