

DDR Brötchen

Zutaten

- 500 g Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
- 10 g frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 325 ml Wasser
- 10 g Salz

Zubereitung:

1. Bereit, die besten Brötchen deines Lebens zu backen? Lass uns zusammen loslegen!
2. Zuerst gibst du das Wasser in die große Edelstahl-Schüssel. Krümele die Hefe hinein und füge den Zucker hinzu. Dann verrührst du alles, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Jetzt kommt das Salz und das Mehl dazu. Knete alles nochmal kräftig mit den Knethaken des Handrührgeräts, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Er sollte elastisch sein, aber nicht klebrig.
3. Lass den Teig über Nacht in der Schüssel gehen. Decke sie mit dem Deckel ab und lass die Magie der Hefe wirken!
4. Am nächsten Morgen ist es Zeit, den Teig zu formen. Lege ihn auf die bemehlte Teigunterlage und forme ihn zu einer Rolle. Teile die Rolle dann in 8 gleich große Stücke. Jetzt kommt der Spaß: Falte jedes Stück Teig und forme es zu einem Brötchen. Leg deine Hand darüber und schleife die Brötchen in kreisenden Bewegungen, um ihnen eine schöne Form zu geben.
5. Bemehle die rechteckige Ofenhexe und setze die 8 Teiglinge hinein. Pinsle die Brötchen mit kaltem Wasser ein, das gibt ihnen später eine schöne Kruste. Schneide sie mit einem scharfen Messer längs ein. Lege den Zauberstein plus oder den Servierzauberer darauf und ab damit in den auf 250 Grad vorgeheizten Ofen. Lass die Brötchen etwa 20 Minuten backen. Dann nimm den Deckel ab und backe sie weitere 10 Minuten, bis sie schön goldbraun sind.
6. Hol die Brötchen aus dem Ofen und lass sie auf einem Gitter abkühlen. Sie duften herrlich und sind einfach unwiderstehlich! Perfekt für ein gemütliches Frühstück oder einen herzhaften Snack zwischendurch. Genieße sie am besten frisch aus dem Ofen!

Make it lecker

