

## Rezept

# Currybrötchen

Ein Rezept von Currybrötchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>15 g</b> glutenfreie Hefe (ca. 1/3 Würfel)	<b>1 TL</b> Zucker
<b>ca. 250 ml</b> warmes Wasser	<b>250 g</b> glutenfreies dunkles Mehl
<b>1/2 TL</b> Salz	<b>1 EL</b> Currypulver
<b>1 EL</b> geriebener frischer Ingwer	<b>2 EL</b> Öl
Mehl zum Bearbeiten	Butter für das Backblech
<b>1</b> Eigelb	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 kleine Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. Die Hefe in ein Schälchen bröckeln, mit Zucker und 3 EL warmem Wasser glatt rühren. 10 Min. ruhen lassen. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen. Ingwer, Öl und restliches Wasser (bis auf ca. 50 ml) verrühren. Hefeansatz und Flüssigkeit zum Mehl geben und ca. 8 Min. rühren. Bei Bedarf noch Wasser hinzufügen. Den Teig zugedeckt ca. 2 Std. warm ruhen lassen.
2. Ein Backblech einfetten. Mit feuchten Händen sechs Kugeln formen und auf das Blech setzen. Zugedeckt an einem warmen Ort noch einmal ca. 2 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren, die Brötchen damit bestreichen. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Brötchen auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen.