Rezept

Kaiserbrötchen

Ein Rezept von Kaiserbrötchen, am 29.04.2024

Zutaten

30 g	Hefe (ca. 3/4 Würfel)
1 TL	Zucker
300 g	Weizenmehl Type 550
30 g	flüssige Butter
	Mehl zum Bearbeiten
200 g	Weizenmehl Type 550
300 ml	warmes Wasser
1 TL	Salz
1 gehäufter EL	Baguetteback
	Butter für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

1. Für den Vorteig die Hefe in eine Schüssel bröckeln und mit Mehl, Zucker und Wasser glatt rühren. Zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

2. Alle Zutaten für den Hauptteig mit dem Vorteig mischen und mit dem elektrischen Knethaken oder einem Kochlöffel ca. 3 Min. kräftig rühren. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten, in der Schüssel zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.

3. Das Blech einfetten. Zehn runde Brötchen formen und daraufsetzen, sternförmig einschneiden und mit Mehl bestreuen. Zugedeckt ca. 1 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Ofen auf 210° vorheizen (Umluft nicht geeignet). Die Brötchen großzügig mit Wasser besprühen und im heißen Backofen auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen.