Rezept

Sojabrötchen

Ein Rezept von Sojabrötchen, am 27.04.2024

Zutaten

- **400 g** Weizenmehl Type 550
- ½ Würfel Hefe (20 g)
- Mehl zum Arbeiten
- **100 g** Sojamehl (vollfett, Reformhaus)
- **2 TL** Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag Mehle mischen, Hefe mit 350 ml lauwarmem Wasser anrühren, mit Salz zum Mehl geben und gut vermischen. Mit Mehl bestreut zugedeckt 12 Std. recht kühl (12-14°) gehen lassen.

2. Den Teig kräftig kneten, in zehn Stücke teilen und diese zu länglichen Brötchen formen, auf ein Backblech setzen. Oberfläche längs einschneiden. Brötchen mit feuchtem Tuch bedecken und 1 Std. gehen lassen.

3. Backofen auf 240° (Umluft 220°) vorheizen. Brötchen im Ofen (Mitte) in ca. 15 Min. knusprig braun backen, zwischendurch mit Wasser besprühen. Brötchen mit einem Tuch bedeckt abkühlen lassen.