

Rezept

Toskanische Milchbrötchen

Ein Rezept von Toskanische Milchbrötchen, am 29.04.2024

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550

200 g Weizenmehl Type 1050

2 TL Salz

200 ml kalte Milch

1 Würfel Hefe (42 g)

2 TL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Brötchen | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | ProPortion Ca. 260 kcal

Zubereitung

- 1. Mehle mit Salz in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken. Milch mit 200 ml heißem Wasser mischen, Hefe mit Zucker darin auflösen, in die Mulde gießen und 15 Min. ruhen lassen.
- 2. Alles vermischen und 10 Min. kneten. Teig in zehn Stücke teilen, zu runden Brötchen formen. Auf ein Backblech legen, Oberfläche kreuzweise einschneiden. Mit feuchtem Tuch bedeckt 1 Std. gehen lassen, bis sie doppelt so dick sind.
- 3. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Brötchen im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen, zwischendurch mit Wasser besprühen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.