

Rezept

# Blitz-Brötchen

Ein Rezept von Blitz-Brötchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl	<b>2 TL</b> Salz
<b>½ Würfel</b> frische Hefe (21 g)	<b>1 EL</b> Honig
<b>2 EL</b> Öl	

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal, 3 g F, 7 g EW, 46 g KH

## Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Honig und Öl mit 300 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen glatt verkneten.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in acht Stücke teilen. Jedes Stück mit leicht bemehlten Händen zu einem runden oder ovalen Brötchen formen, auf das Blech setzen und mit einem scharfen Messer einmal ca. ½ cm tief einschneiden.
3. Das Blech in den kalten Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 220° (Ober-/Unterhitze) einschalten und die Brötchen 20 Min. backen. Dann die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen und die Brötchen in ca. 10 Min. goldbraun zu Ende backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.