

Rezept

Brötchen - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Brötchen - Rezept für den Brotbackautomat, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|---------------------------|----------------------|
| 1 TL Salz | 1 TL Zucker |
| 550 g Weizenmehl Type 550 | 1 1/2 TL Trockenhefe |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 BRÖTCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. 370 ml Wasser und die übrigen Zutaten in die Backform des Brotbackautomats geben.

2. Den Teig kurz kneten. Blech mit Backpapier belegen. Teig in 12 Stücke teilen, rundwirken und auf das Blech legen. 5 Min. ruhen lassen, mit einem feuchten Tuch bedecken und 30 Min. ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

3. Die Teiglinge anfeuchten und mit einer Schere einschneiden. 20-25 Min. (Mitte) backen.