

Rezept

# Einback - Rezept für den Brotbackautomat

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

## Zutaten

<b>220 ml</b> Milch	<b>1 TL</b> Salz
<b>2</b> Eigelb	<b>120 g</b> Butter
<b>40 g</b> Zucker	<b>1 TL</b> Bourbon Vanillezucker
<b>475 g</b> Weizenmehl Type 405	<b>1 TL</b> Trockenhefe
<b>1</b> Eigelb zum Bestreichen	Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 11 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.

---

2. Den fertigen Teig entnehmen und kurz kneten. 11 Stücke von je 80 g abteilen, rundwirken. 5 Min. ruhen lassen, anschließend auf 14 cm langstoßen. Die Stücke eng nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit einem Tuch abdecken, 20 Min. ruhen lassen.

---

3. Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Einback kurz vor dem Backen mit Eigelb bestreichen. 20-25 Min. backen (Mitte).