Rezept

Fluffige Milchbrötchen

Ein Rezept von Fluffige Milchbrötchen, am 12.10.2024

Zutaten

170 ml	Milch (oder Pflanzendrink)
	Salz
ca. 2 EL	Geschmackgeber (z. B. Parmesan oder Saaten)
30 g	Zucker
370 g	helles Mehl (z. B. Weizenmehl Type 405 oder 550, Dinkelmehl Type 630)
	Gewürze (z.B. Zitrusschale, Cayennepfeffer, Koriander, Zimt)
½ Würfel	frische Hefe (21 g)
2	Eier (M)

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal, 2 g F, 5 g EW, 25 g KH

Zubereitung

1. Die Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel mischen. Nach Belieben Gewürze (von milden Gewürzen wie Vanillezucker ca. 2 TL, von sehr intensiven Gewürzen wie Zitronenschale ca. 1 TL) und weitere geschmacksgebende Zutaten hinzufügen, um entweder einen süßen oder herzhaften Teig zu erhalten.

2. Hefe und Zucker mit der lauwarmen Milch verrühren, 1 Ei unterschlagen. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen glatt verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 40 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in sechs gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück mit leicht bemehlten Händen zu einem länglichen Brötchen rollen und mit wenig Abstand zueinander auf das Blech setzen. Den Teig abdecken und ca. 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

4. Das übrige Ei verquirlen und die Brötchen damit bestreichen. Die Brötchen im Ofen (2. Schiene von unten) in 20-25 Min. hellbraun backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.