

Rezept

# Großauheimer Milchbrötchen - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Großauheimer Milchbrötchen - Rezept für den Brotbackautomat, am 12.06.2026

## Zutaten

<b>1 1/2 TL</b> Salz	<b>1 EL</b> Zucker
<b>2 TL</b> Roggenmalz	<b>3 EL</b> Magermilchpulver
<b>40 g</b> weiche Butter (nach Belieben)	<b>450 g</b> Weizenmehl Type 550
<b>1 TL</b> Trockenhefe	Mehl für die Arbeitsfläche

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 10 BRÖTCHEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

## Zubereitung

1. 370 ml Wasser und die übrigen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomats geben. Bitte die Bedienungsanleitung des Gerätes beachten.

---

2. Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen. Teig kurz kneten. Backblech mit Backpapier belegen. Teig in 10 Stücke von je 90 g teilen und rundwirken. Teiglinge auf das Blech setzen, leicht mit Mehl bestäuben und 5 Min. ruhen lassen. Dann etwas flach drücken und mit einem Tuch abdecken. 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

---

3. Die Teiglinge mit einem Kochlöffelstiel in der Mitte bis fast zum Boden eindrücken. Mit Wasser besprühen oder bestreichen. Im Ofen (Mitte) in 25 Min. goldbraun backen. Dazu schmeckt heiße Schokolade.