

Rezept

Großauheimer Milchbrötchen - Rezept für den Brotbackautomat

Ein Rezept von Großauheimer Milchbrötchen - Rezept für den Brotbackautomat, am 08.12.2025

Zutaten

1 1/2 TL Salz	1 EL Zucker
2 TL Roggenmalz	3 EL Magermilchpulver
40 g weiche Butter (nach Belieben)	450 g Weizenmehl Type 550
1 TL 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.