

Rezept

# Grundrezept für Hotdog-Brötchen

Ein Rezept von Grundrezept für Hotdog-Brötchen, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier (M)	<b>42 g</b> frische Hefe (1 Würfel)
<b>360 ml</b> Milch (3,5 % Fett)	<b>850 g</b> Mehl
<b>40 g</b> Zucker	<b>120 g</b> weiche Butter
Salz	
<b>Außerdem</b>	
Mehl zum Arbeiten	<b>2 EL</b> Milch (3,5 % Fett)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. 2 Eier trennen und die Eigelbe abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Die Hefe in einer Rührschüssel in der zimmerwarmen Milch auflösen. Mehl, Zucker, Butter, 3 TL Salz, Eiweiße und übrige 2 Eier zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 10 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank ca. 12 Std. (am besten über Nacht) ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche halbieren und mit den Händen zu Quadraten (18 × 18 cm) ausziehen. Jedes Quadrat in 6 Streifen (3 cm breit) schneiden. Die Streifen mit Abstand auf die Bleche legen und abgedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die übrigen Eigelbe mit 2 EL Milch verquirlen und die Brötchen mit der Hälfte davon bestreichen. Nacheinander im Ofen (Mitte) in je 20-25 Min. goldbraun backen. Die Brötchen herausnehmen, noch heiß mit der restlichen Eigelbmilch bestreichen und abkühlen lassen.