

Rezept

Joghurtbrötchen

Ein Rezept von Joghurtbrötchen, am 28.06.2026

Zutaten

250 g Weizenmehl (Type 550)	Saz Salz
½ Würfel frische Hefe (21 g)	150 g Joghurt (3,5 % Fett)
1 TL Zucker	1 EL Olivenöl

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal, 3 g F, 6 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Mehl und 1 ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe, Joghurt, Zucker und Olivenöl mit 50 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles ca. 5 Min. erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen gut verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 230° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Einen Bogen Backpapier bereitlegen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in sechs Stücke teilen. Jedes Stück mit bemehlten Händen leicht flach drücken und zu einem länglichen Brötchen aufrollen, dabei die Enden spitz zulaufen lassen. Die Brötchen mit der Naht nach unten auf das Backpapier setzen, mit Wasser bestreichen und mit einem scharfen Messer jeweils einmal längs ca. ½ cm tief einschneiden.
4. Die Brötchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Die Brötchen 15 Min. backen, dann die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen und die Brötchen in 5-10 Min. goldbraun fertig backen. Die Joghurtbrötchen vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.