

Rezept

Kanarische Panecillos

Ein Rezept von Kanarische Panecillos, am 18.12.2025

Zutaten

350 g Weizenmehl Type 812 mit Keim

2 TL feines Meersalz

Mehl zum Arbeiten

350 g Weizenmehl Type 550

1 Würfel Hefe (42 g)

zum Bestreichen: 1 TL Eigelb, mit 5 EL Wasser verquirlt

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mit dem Salz mischen, eine Mulde eindrücken und die Hefe einbröckeln. 450 ml lauwarmes Wasser in die Mulde gießen und mit Hefe und ein wenig Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.
2. Alles zu einem Teig vermischen und gründlich kneten. Mit etwas Mehl bestreuen und zugedeckt 2-3 Std. gehen lassen, bis der Teig doppelt so dick geworden ist.
3. Den Teig in sechs gleich große Stücke teilen, jedes ohne viel Kneten zu länglichen, an den Enden spitz zulaufenden Brötchen formen. Backblech mit Backpapier auslegen und die Brötchen darauf setzen. Die Oberfläche der Brötchen längs mit einem scharfen Messer ca. 1 cm tief einschneiden. Brötchen mit einem leicht angefeuchteten Tuch abdecken und ca. 1 Std. ruhen lassen, bis sie gut aufgegangen sind.
4. Den Backofen auf 240° (Umluft 225°) vorheizen. Eine hitzefeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen. Die Brötchen dünn mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im heißen Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. mittelbraun backen. Vom Blech heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.