Rezept

Knusprige Quarkbrötchen

Ein Rezept von Knusprige Quarkbrötchen, am 27.04.2024

Zutaten

- **600 g** Weizenmehl (Type 550)
- **1 1/2 TL** Trockenhefe
- **3 EL** Olivenöl
- **2 TL** Salz
- **250 g** Quark (10 % Fett i. Tr.)

Ausserdem:

- Mehl zum Arbeiten
- **4** Eiswürfel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Die Hefe in 270 ml lauwarmes Wasser einrühren, mit Quark und Öl zur Mehlmischung geben. Alles mit den Händen in ca. 10 Min., mit einer Küchenmaschine oder einem Handrührgerät (Knethaken) in 4-5 Min. glatt kneten.

2. Den Teig in einer großen Plastikbox verschließen und ca. 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen, danach mindestens 8 Std. (über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

3. Eine Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig daraufgeben und in acht gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück in der hohlen Hand rund rollen. Die Teigstücke mit der Naht nach unten auf einen Bogen Backpapier legen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und ca. 30 Min. ruhen lassen.

4. Inzwischen den Backofen auf 230° vorheizen, dabei ein Backblech (2. Schiene von unten) und ein ofenfestes Schälchen auf dem Ofenboden mit vorheizen. Teigstücke mit Wasser bestreichen, leicht mit Mehl bestäuben und auf der Oberseite mit einem scharfen Messer längs 3-4 mm tief einschneiden.

5. Das Backpapier samt Teigstücken auf das heiße Blech ziehen. Die Eiswürfel vorsichtig in das heiße Schälchen geben. Die Brötchen im heißen Ofen in ca. 35 Min. goldbraun backen, dabei nach ca. 10 Min. das Schälchen entfernen. Die Quarkbrötchen auf einem Rost auskühlen lassen.