

## Rezept

# Milchbrötchen selber backen

Ein Rezept von Milchbrötchen selber backen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>700 g</b> Mehl (Type 550)	<b>1</b> Würfel Hefe (42 g)
<b>2 TL</b> Zucker	<b>200 ml</b> lauwarme Milch
<b>200 ml</b> lauwarmes Wasser	<b>2 TL</b> Salz
Milch zum Bestreichen	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker, Milch und 200 ml lauwarmes Wasser zugießen und mit der Hefe und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 30 Min. gehen lassen. Salz auf den Mehlrand streuen und alles in gut 10 Min. zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt 30-60 Min. gehen lassen.
2. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen und diese zu Kugeln formen. Auf das vorbereitete Blech setzen und mit einem nebelfeuchten Tuch abdecken. 30 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Teigkugeln mit einem Messerrücken in der Mitte bis fast aufs Blech eindrücken. Im heißen Ofen (Mitte) in 10-15 Min. goldbraun backen, dabei einmal mit Milch bestreichen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.