Rezept

Panini-Brötchen mit Rosmarin

Ein Rezept von Panini-Brötchen mit Rosmarin, am 12.06.2025

Zutaten

2 Zweige	Rosmarin
	Salz
1 TL	Zucker
500 g	Weizenmehl (Type 550)
¼ Würfel	frische Hefe (10 g)

Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal, 1 g F, 9 g EW, 60 g KH

Zubereitung

1. Rosmarin waschen und trocken tupfen, Nadeln abzupfen und fein hacken. Mehl, Rosmarin und 1 ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Zucker mit 325 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles da. 5 Min. erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen gut verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und Teig 1 Std. 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.

3. Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in sechs Stücke teilen. Jedes Teigstück mit leicht bemehlten Händen zu einem ca. 6 × 12 cm großen Rechteck flach drücken. Die Teigstücke auf das Backpapier legen, mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestreuen.

4. Die Brötchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Die Brötchen 5-6 Min. backen, dann die Schüssel mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen und die Brötchen in 5-6 Min. goldbraun fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.