

Rezept

Sonntagsbrötchen

Ein Rezept von Sonntagsbrötchen, am 12.06.2026

Zutaten

| | |
|--|---------------------------------|
| 500 g Weizenmehl (am besten Type 550) | $\frac{1}{4}$ Pckg. Trockenhefe |
| 300 ml kaltes Wasser | 1 TL Salz |
| nach Belieben Körner und Samen zum Bestreuen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. 125 g Mehl mit der Hälfte der Hefe mischen und mit 150 ml kaltem Wasser anrühren. Über Nacht abgedeckt im Kühlen gehen lassen.

2. Am nächsten Tag restliches Mehl, Wasser, Salz und Hefe zugeben und alles mit der Küchenmaschine etwa 5 Min. gut durchkneten. Abgedeckt 1 Std. im Warmen gehen lassen.

3. Den Backofen auf 250° (Umluft 225°) vorheizen, eine Schale Wasser auf den Ofenboden stellen.

4. Teig zu Rollen formen und in 20 gleich große Stücke schneiden. Zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Kreuzweise einschneiden, mit Mehl oder Körnern bestreuen und im Ofen auf mittlerer Schiene 12 Min. backen.