

## Rezept

# Toskanische Milchbrötchen

Ein Rezept von Toskanische Milchbrötchen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>500 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>200 g</b> Weizenmehl Type 1050
<b>2 TL</b> Salz	<b>200 ml</b> kalte Milch
<b>1 Würfel</b> Hefe (42 g)	<b>2 TL</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 10 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

## Zubereitung

1. Mehle mit Salz in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken. Milch mit 200 ml heißem Wasser mischen, Hefe mit Zucker darin auflösen, in die Mulde gießen und 15 Min. ruhen lassen.

---

2. Alles vermischen und 10 Min. kneten. Teig in zehn Stücke teilen, zu runden Brötchen formen. Auf ein Backblech legen, Oberfläche kreuzweise einschneiden. Mit feuchtem Tuch bedeckt 1 Std. gehen lassen, bis sie doppelt so dick sind.

---

3. Backofen auf 250° (Umluft 230°) vorheizen. Brötchen im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. goldbraun backen, zwischendurch mit Wasser besprühen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.