

Rezept

Toskanische Milchbrötchen

Ein Rezept von Toskanische Milchbrötchen, am 17.06.2024

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 550	200 g Weizenmehl Type 1050
2 TL Salz	200 ml kalte Milch
1 Würfel Hefe (42 g)	2 TL 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.