

Milchbrötchen

Zutaten:

500g Mix B

7g Salz

70g Rohrzucker (alternativ normaler Zucker)

10g Vanillezucker

21g Frischhefe oder 1 Packung Trockenhefe

2 Eigelb

60g Butter, weich

450g Milch, lauwarm (ca. 32°C)

flüssiges Zitronenaroma oder geriebene Zitrone

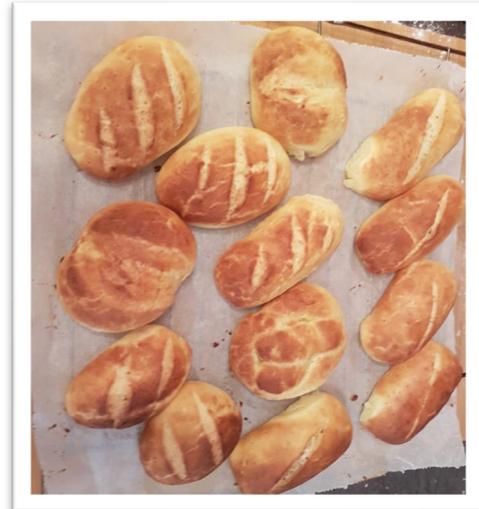


Foto: Sylvia Loe

zum Bestreichen:

1 Ei mit etwas Milch und einer Prise Salz verquirlt

Herstellung:

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen, dann die Eigelbe unterrühren.

Als Erstes die Hefe-Ei-Milch in die Rührschüssel geben, dann die Butter und anschließend alle trockenen Zutaten. Zum Schluss ein paar Tropfen flüssige Zitrone oder etwas geriebene Zitronenschale dazugeben.

Nun den Teig so lange bei mittlerer Geschwindigkeit kneten, bis er glatt und geschmeidig ist.

Der Teig ist sehr weich und muss jetzt abgedeckt in der Schüssel für 45 bis 60 min an einem warmen Ort ruhen.



Foto: Sylvia Loe

Nach der Ruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und etwas kneten, sodass eine glatte, runde Kugel entsteht. Bitte nicht zu fest bearbeiten, da sonst die Struktur des Teiges beschädigt wird.

Jetzt nach Wunsch formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

30 bis 40 min garen lassen.

Nach der Hälfte der Gare die Brötchen mit der Milch-Ei-Mischung vorsichtig abstreichen; der Teig ist zu diesem Zeitpunkt empfindlich!

Passend den Ofen auf 170°C Umluft oder 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Dabei eine leere, feuerfeste (Metall-)Form auf dem Boden des Ofens mit erhitzen.

Nach der Gare das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und ungefähr 100 ml Wasser in die feuerfeste Form schütten.

Den Ofen sofort schießen und ca. 20 – 22 min backen.



Foto: Sylvia Loe

des