

## Rezept für Brötchen

### Weizenbrötchen



**hbs24<sup>®</sup>**

#### Zutaten für 12 Brötchen

500 g	Weizenmehl Typ 550
15 g	Brötchenbackmittel Gold
20/7 g	Frische / Trockenhefe
6 g	Jodiertes Salz
250 g	Wasser
1 EL	Olivenöl (geht auch ohne, ist Geschmackssache)

Folgende Werte bitte ändern , wenn Sie die Brötchen einfrieren möchten !

50 g	Einfaches Speiseöl
210 g	Wasser

### Herstellung

Wir rühren grundsätzlich einen Vorteig an:

#### Mit frischer Hefe:

260 g warmes Wasser in eine Schüssel die Frische Hefe einbröckeln und gut verrühren, dann etwa die halbe Mehlmenge dazu sieben und gut verrühren, dann ca. 15 bis 20 Minuten abgedeckt stehen lassen.

#### Mit Trockenhefe:

260 g warmes Wasser in eine Schüssel etwa die halbe Mehlmenge dazu sieben , die Trockenhefe einstreuen, gut verrühren, dann ca. 15 bis 20 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Das Wasser sollte etwas warm sein, nicht über 40 Grad.

Man sieht nach 15 bis 20 Minuten , das der Vorteig deutlich gegangen ist und kleine Bläschen hat, wenn nicht, ist die Hefe wahrscheinlich nicht in Ordnung oder das Wasser war zu heiß.

Dann ERST das Brötchenbackmittel auf den Vorteig, anschließend das restliche Mehl mit durchsieben (direkt auf den Vorteig), das Salz drüberstreuen und ca. 1 EL. Olivenöl dazugeben (nach Geschmack) oder aber nun das Öl (50g).

Das ganze etwa 7 Minuten langsam durchkneten, der Teig wird elastisch , sollte aber nicht mehr in der Schüssel kleben, ansonsten in den letzten 2 bis 3 Minuten etwas Mehl nachstreuen, und beim nächsten mal etwas weniger Wasser verwenden (es hängt von der Mehlfeuchtigkeit ab).

Danach müssten sie einen schönen elastischen Klumpen haben, rollen Sie eine Wurst daraus, ungefähr 5 cm dick und lassen diese 15 Minuten mit einem Küchentuch bedeckt liegen.

Dann schneiden Sie 12 gleiche Stücke heraus, ich wiege immer so 68 g ab, diese Stücke rollen Sie zu Kugeln in Ihren Handflächen, legen diese auf ein sehr LEICHT eingefettetes Backblech und lassen Sie in den leicht vorgeheizten Backofen (ca.30 Grad) 15 Minuten gehen. Das Blech herausnehmen, die Teigrohlinge umdrehen und mit einem scharfen Messer einritzen, dann wiederum für ca. 15 bis 60 Minuten gehen lassen.

**TIPP:** In den Ofen ein Schälchen heißes Wasser stellen, der Teig braucht Feuchtigkeit beim gehen.

Anschließend mit Wasser oder Milch (Sprühflasche) besprühen und bei 180 Grad ca. 15 bis 20 Minuten Backen!

**WICHTIG:** Beim Backen eine Schale Heißes Wasser mit in den Ofen stellen!

**TIPP:** Beim besprühen mit Milch werden die Brötchen goldgelb.

**Guten Appetit !**

**Varianten:**

**Sesam Brötchen**

Hier werden , nach dem Sie die Brötchen , wie zuvor beschrieben, nach dem einschneiden haben die Teiglinge mit warmen Wasser besprüht und dann mit der eingeschnittenen Fläche in eine Schale mit Sesam gerückt , anschließend verfahren Sie weiter wie beschrieben !

**Mohn Brötchen**

Hier werden , nach dem Sie die Brötchen , wie zuvor beschrieben, nach dem einschneiden haben die Teiglinge mit warmen Wasser besprüht und dann mit der eingeschnittenen Fläche in eine Schale mit Mohn gerückt , anschließend verfahren Sie weiter wie beschrieben !

**Sonnenblumenkern Brötchen**

Hier werden , nach dem Sie die Brötchen , wie zuvor beschrieben, nach dem einschneiden haben die Teiglinge mit warmen Wasser besprüht und dann mit der eingeschnittenen Fläche in eine Schale mit Sonnenblumenkerne gerückt , anschließend verfahren Sie weiter wie beschrieben !

**Zwiebelbrötchen**

Hier werden mischen Sie ca. 50 bis 75 g Röstzwiebeln mit in den Teig, weiter wie beschrieben !

Alle Daten und Bilder unterliegen dem © Copyright von [hbs24](#) (eingetragenes Markenzeichen)

Vervielfältigung und Copy's Verkauf auch Ausschnitte jeglicher Art sind untersagt, oder bedürfen der schriftlichen Genehmigung !

Die Ausdrücke und Nutzung ist nur unseren Kunden zu privaten Zwecken erlaubt !