



Leckere selbstgemachte Brötchen aus unserer Hauskonditorei

Zutaten für ca. 10 Brötchen:

200 ml	Warmes Wasser	
4 EL	Zimmerwarme Milch	
1 Würfel	Hefe	Den Vorteig anrühren.
35 g	Zucker	
8 g	Salz	Trocken vermischen und zum
80 g	Weiche Butter	Vorteig zugeben. Alles 5-10
500 g	Mehl	min kneten.
1	Ei Größe M	

Den Teig 1 Stunde gehen lassen.

Jeweils Teigstücke von ca. 80-90 g abwiegen und zu großen Kugeln rollen
 Die Teigkugeln auf ein Backblech mit Backpapier setzen und mit der Hand leicht flach drücken.
 Den Ofen auf 200°C (Umluft; Ober- und Unterhitze ca. 190°C) aufheizen.
 Die Brötchen nun noch ca. 1 Stunde gehen lassen.

1	Ei Größe M	Für die Eistreiche alles
2 EL	Wasser	verrühren und leicht auf
2 EL	Frischmilch 3,5%	Zimmertemperatur
		erwärmen.

Die Brötchen mit der Eistreiche abstreichen und mit Sesam, Kümmel, Leinsamen, Kürbiskernen oder Sonnenblumenkernen oder anderem beliebigen Belag bestreuen. Die Brötchen dann in den Ofen geben zum Backen.

Backtemperatur:	200°C (190°C)
Dauer:	Ca. 15-17 min
	Die Brötchen sollten goldbraun sein.

Zu den Brötchen passen selbstgemachte salzige Dips, süße Aufstriche oder ihr könnt sie wie Burger belegen und deftig genießen! Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit!