



Goldstücke

Weizenbrötchen, Zubereitung mit Monsieur Cuisine, ergibt 10 Brötchen

Wasser, Hefe und Honig 3 Minuten / 37 °C / Stufe 1 verrühren. Restliche Zutaten zufügen und 3 x 15 Sekunden Stufe 6 rühren, zwischendurch kurz pausieren.

Den Teig in einer Schüssel mindestens 1 Stunde gehen lassen. Danach den Teig auf die Arbeitsfläche geben und ohne Durchkneten in 10 gleich große Stücke teilen. Brötchen formen und abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Dann vorsichtig einschneiden und mit Wasser bestreichen, ggf. mit Körnern oder Flocken dekorieren.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, dabei die Fettpfanne bzw. ein zweites Blech im Ofen lassen. Brötchen einschieben und auf das untere Blech kaltes Wasser gießen, so dass Wasserdampf entsteht. Die Brötchen in ca. 20 min goldgelb backen.

Arbeitszeit: ca. 10 Min.
Koch-/Backzeit: ca. 20 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std. 30 Min.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:	
330 ml	Wasser
20 g	Frischhefe
1 EL	Honig, Zucker oder Agavendicksaft
600 g	Weizenmehl Type 550
2 TL	Salz
1 TL	Backmalz und 1 TL Brötchenbackmittel
Außerdem:	
n. B.	Körner oder Flocken zum Dekorieren

Verfasser: Lieblingsdino78