Sonntagsbrötchen

Brot, Brötchen & Teige · 10 Brötchen · Arbeitszeit 20 Min. · Gesamtzeit 2 Std.

Rezept online

ZUTATEN

- 300 g lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe (21 g)
- 1 TL Zucker
- 500 g Weizenmehl (Type 550)
- 10 g Salz
- 20 g weiche Butter

ZUBEREITUNG

1. Wasser, Hefe und Zucker **2 Min./37°C/Stufe 2** erwärmen.
2. Mehl, Salz und Butter zugeben und **3 Min./Teigknetstufe** kneten. Zugedeckt ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Teig in 10 Stücke à ca. 80 g teilen, rund formen und mit Abstand auf ein Blech mit Backpapier setzen. Weitere 20–30 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 230 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Schale Wasser auf den Ofenboden stellen. Brötchen einschneiden, mit Wasser besprühen und 18–20 Min. goldbraun backen.

Tipp: Für frische Brötchen am Morgen: Teig mit nur 5 g Hefe abends kneten, geformt über Nacht in den Kühlschrank stellen und morgens direkt backen.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/