



MILCHBRÖTCHEN

ZUTATEN

140 ml handwarmes Wasser
140 ml handwarme Milch
450 g Weizenmehl Type 550, plus
etwas mehr zum Bestäuben
1½ TL Salz
2 TL Zucker
1 TL Trockenbackhefe
Sonnenblumenöl, zum Einfetten
Milch, zum Bestreichen

1 Wasser und Milch in die Brotform gießen. Das Mehl gleichmäßig darauf verteilen. Salz und Zucker in jeweils eine Ecke der Brotform geben. Mit dem Finger eine kleine Vertiefung in das Mehl drücken, ohne die Flüssigkeit freizulegen, und die Hefe hineingeben.

2 Den Deckel des Automaten schließen. Das Programm „Teig“ wählen und den Brotbackautomaten starten.

3 Wenn das Programm beendet ist, den Brotbackautomaten ausschalten und die Brotform herausnehmen. Den Teig aus der

Brotform nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 10 gleich große Portionen teilen. Auf ein Backblech setzen und mit leicht eingölter Frischhaltefolie abdecken.

4 Zwei Backbleche leicht mit Öl bestreichen. Die Teigstücke zuerst zu Kugeln formen, dann auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 10 cm langen Ovalen rollen und auf die Backbleche setzen. Mit geölter Frischhaltefolie abdecken. An einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

5 Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Frischhaltefolie entfernen und mit 2 Fingern leicht auf die Teigovale klopfen, damit eventuelle Luftblasen entweichen können. Die Brötchen mit Milch bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. 15–20 Minuten im Backofen goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und servieren.

