

Einfache Weizen-Brötchen

Einfache Weizen-Brötchen – Helle Brötchen schnell gemacht

Einfache Weizen-Brötchen mach ich auch sehr oft. Die gehen relativ fix und machen nicht viel Arbeit. Außerdem kann man die immer schön gestalten wenn einem danach ist, indem man einfach unterschiedliche Körner, Samen, Cerealien, Kerne oder auch Käse obendrauf streut. Das ist also irgendwie so ein "zwei-in-ein" Ding. Entweder einfaches helles Brötchen, oder auch Körner- bzw. Käsebrötchen ☐

Für diese Brötchen benötigt ihr einen einfachen Hefeteig aus Weizenmehl. Dafür wird die Hefe in warmen Wasser aufgelöst und zusammen mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verknetet. Der Teig ist relativ weich und darf mit ein wenig Mehl bestäubt nun für etwa eine Stunde gehen. Wenn der Teig sein Volumen deutlich vergrößert, am besten sogar verdoppelt hat, geht es ans Brötchen schleifen. Dazu den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einige Male falten und zu einer Rolle formen, in 8 Stücke schneiden und zu Brötchen formen. Anschließend auf ein Backblech geben, nach Belieben einschneiden und noch einmal für weitere 30 Minuten gehen lassen.

Mit frischer Hefe und einfachem Weizenmehl

Währenddessen kann man schon mal super den Backofen vorheizen. Bevor die Brötchen jetzt in den Ofen wandern, bekommen sie noch einmal eine ordentliche Ladung Wasser. Mit einer kleinen

Sprühflasche geht das übrigens um einiges besser, wie mit dem Pinsel, aber ich habe zur Zeit keine da, deshalb mache ich es mit dem Pinsel ☐ Jetzt geht es für etwa 30 Minuten in den Ofen. Dabei gebe ich zu Anfang etwas kaltes Wasser auf den heißen Boden des Backofens. Vorsicht, das dampft!

Wenn die Brötchen aus dem Ofen kommen, werden sie noch einmal mit Wasser eingepinselt oder besprüht und sollten dann vollständig abkühlen. Das mit dem Abkühlen ist ja immer so einer Sache, frische Brötchen sind einfach so lecker, dass sie bei uns oft noch warm auf den Tisch wandern. Die Weizenbrötchen sind super easy gemacht und können optional auch mit Körnern oder Käse bestreut werden. Ich finde dieser Teig ist ein kleiner "Alrounder" und das mit nur vier Zutaten ☐



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Dinkel-Joghurt-Brot



Protein Pfannenbrot mit Käse



Einfaches Weizen-Sauerteigbrot



Einfaches Dinkel-Sauerteigbrot



Weizen-Sauerteigbrot ohne Hefe



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette





Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch