

Pfannen-Brötchen

Schnelle Pfannen-Brötchen

Neulich habe ich diese schnellen Pfannen-Brötchen gemacht und wollte euch das Rezept natürlich nicht vorenthalten. Wir wollten an einem Sonntagmorgen spontan Brötchen frühstücken, hatten aber keine Lust zum Bäcker zu fahren und wollten auch nicht stundenlang auf einen Hefeteig warten. Da sind schnelle Brötchen aus der Pfanne eine super Alternative. Der Teig für die Brötchen ist super fix zubereitet und in der Pfanne brauchen die Brötchen dann nur wenige Minuten.

Für den Teig habe ich einfaches Weizenmehl Type 405 verwendet. Das Rezept funktioniert aber auch mit Weizenmehl Type 550, Vollkornweizenmehl oder Dinkelmehl Type 630. So könnt ihr euch auch ganz einfach ein paar leckere Dinkel-Pfanne-Brötchen backen. Bei der Verwendung von Weizenvollkorn- oder Dinkelmehl, müsst ihr jedoch etwas mehr Flüssigkeit an den Teig geben, da dieser sonst zu trocken wird. Der Teig sollte weich sein, aber nicht an den Händen oder der Arbeitsfläche kleben.

Super leckere Brötchen aus der Pfanne für dein

Sonntagsfrühstück

Für die Pfannenbrötchen das Mehl zusammen mit dem Backpulver und dem Salz in eine Schüssel geben und gut vermengen. Die Milch und das Öl dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Den fertigen Teig ausrollen und mit einem großen runden Ausstecher, oder einem las, Kreise ausstechen. Die Teiglinge in eine Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze und geschlossenem Decken von jeder Seite etwa 3-5 Minuten garen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR BROT & BRÖTCHEN



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Protein Joghurt Brötchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Einfache Weißbrote



Focaccia mit Knoblauch & Käse



Weizen-Vollkornbrot

DAS KÖNNTE DICH AUCH INTERESSIEREN



Mein Rezeptbuch: Das Rezeptbuch zum Selberschreiben – Deine 150 Lieblingsrezepte im eigenen DIY Kochbuch

[mehr Infos zum Buch](#)

LECKERE REZEPT-IDEEN FÜR GEBÄCK & TEILCHEN
