

# Schnelle Sonntags-Brötchen

## Rezept Infos

### Portionen

10

### Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

### Arbeitsaufwand

gering

Print

## **Zutaten:**

- 500 g Mehl
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 20 g frische Hefe
- 20 g flüssige Butter
- 10 g Zucker
- 1 TL Salz

Print

## **So wird´s gemacht:**

- Die Hefe mit den Händen zerbröseln und zusammen mit dem Zucker in das lauwarme Wasser geben. Gut umrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.
- Die restlichen Zutaten in eine große Schüssel geben, das Hefe-Wasser-Gemisch dazu geben und für gute 10 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten.
- Den fertigen Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer gleichmäßigen Rolle formen. In

jeweils 10 gleichgroße Stücke schneiden und zu runden Brötchen formen (schleifen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Teiglinge nach Belieben kreuzweise einritzen.

- Erst jetzt den Backofen auf 220°C Umluft oder 240°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn der Ofen soweit ist, die Brötchen großzügig mit Wasser besprühen und im vorgeheizten Backofen für etwa 20-25 Minuten goldgelb backen.