

[zurück](#)

# Brötchen

## Zutaten



Menge	Zutat
500 g	Mehl (Typ 550)
200 g	Wasser
100 g	Milch
4 g	Hefe
10 g	Salz
2 g	Zucker
4 g	Butter

## Zubereitung

- Hefeteig 5 Minuten auf Stufe I kneten.
- Danach nochmals ca. 10 Minuten auf Stufe II kneten.
- Den Teig über Nacht kalt stellen (ca. 12 Stunden).

## Am nächsten Tag

- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 30–60 Minuten bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen.
- Anschließend in 8–10 gleich große Stücke teilen (à ca. 90 g).
- Jedes Stück rundwirken oder länglich formen (je nach gewünschter Brötchenform).
- Geformte Brötchen auf ein bemehltes Blech oder Backpapier legen.
- Mit einem Tuch abdecken und 30–45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen sichtbar vergrößert hat.
- Nach Belieben leicht mit Wasser besprühen und einschneiden.

## Backen

- Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze (oder 210 °C Umluft) vorheizen.
- Eine kleine Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen (für Dampf).
- Brötchen 15–20 Minuten goldbraun backen.
- Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen.

## Tipp

Für besonders aromatische Brötchen kann die Hefe auf 2 g reduziert und die Gehzeit auf 24 Stunden verlängert werden. So entwickelt sich ein feines Aroma mit leichter Säurenote – ähnlich wie bei handwerklichen Bäckern.

From:

<http://wiki.nctl.de/dokuwiki/> - ☐ **Veni. Vidi. sudo rm -rf / vici.**

Permanent link:

<http://wiki.nctl.de/dokuwiki/doku.php?id=rezepte:broettchen&rev=1759748573>

Last update: **06.10.2025 13:02**

