



Rezept für Milchbrötchen



Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 270 min

Zutaten:

- 250 g RIEPER Manitoba Mehl
- 250 g RIEPER Weichweizenmehl Type 00 blau
- 300 g Magermilch
- 60 g Erdnussöl
- 12 g Frische Bierhefe
- 10 g Zucker
- 15 g Salz

Zum Verzieren:

- 1 Ei
- Sonnenblumenkerne
- Kürbiskerne
- Sesamkerne

Zubereitung:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben, eine Mulde formen und in die Mitte Milch, Öl, Hefe und Zucker zugeben. Die Masse mit der Hand kneten und das Salz zum Schluss dazugeben. (Der Teig kann natürlich auch mit einer Küchenmaschine geknetet werden.) Der Teig soll ziemlich geschmeidig sein. Anschließend eine Kugel formen und sie mit Frischhaltefolie bedecken. Der Teig soll mindestens 2-3 Stunden gehen. Den Backofen vorheizen. Aus dem Teig kleine Kugeln von ca. 5 cm Umkreis formen und diese auf ein mit Backpapier bedecktes Backblech legen. Mit Frischhaltefolie bedecken und die Teiglinge eine weitere Stunde gehen lassen. Die Brötchen mit dem verquirlten Ei bepinseln und die Kerne darauf streuen. Die Brötchen im vorgeheizten Backofen geben.

Backzeit:

Bei Ober- und Unterhitze ca. 30 Min. bei 200° C
Im Umluftofen müssen Temperatur und Backzeit angepasst werden.

Ein Rezept von:

LUISAKOCHT