

# Weizenbrötchen

## Zutaten

- 20g Hefe
- 150ml lauwarme Milch
- 150ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 450g Weizenmehl 550
- 50g Weizenmehl 1050
- 1,5 TL Salz
- 20g neutrales Öl



## Zubereitung

- Hefe und Zucker in lauwarmer Milch auflösen
- alle Zutaten zugeben und verkneten
- Teig 1,5 Std. gehen lassen
- Teig auf bemehlter Teigunterlage in 8 Stücke teilen
- Brötchen falten und rund wirken
- in die leicht gefettete und bemehlte Ofenhexe legen
- Eiweiß und heißes Wasser vermischen und die Brötchen einpinseln
- mit Mehl bestäuben und längs einschneiden
- Zauberstein Plus als Deckel auflegen
- im kalten Backofen bei 240° C Ober-/Unterhitze 25 Min. backen
- Deckel abnehmen und weitere 10 Min. goldbraun backen
- auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen

Lisa Kelting  
selbständige Pampered Chef®  
Beraterin  
0177 - 787 97 32  
info@lisas-leckereien.de  
www.lisas-leckereien.de

