

Kaiserbrötchen



Zutaten für 15 Brötchen
Zubereitung: 40 Minuten
Ruhen: 1 Std. 25 Minuten
Backen: 20 Minuten

- 500g Mehl (Type 550)
- 1 Würfel Hefe (42g) (18g Trockenhefe)
- 1 TL Zucker
- 300ml lauwarme Milch
- 1 TL Salz
- 3 TL Butter
- Mehl zum Arbeiten
- Fett fürs Blech



1. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker und etwas lauwärmer Milch in die Mulde geben, mit wenig Mehl verrühren und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Die übrige Milch, 1 TL Butter und das Salz zum Vorteig geben und 10 Minuten kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl hinzufügen. Die Schüssel mit Mehl ausstreuen. Den Teig zur Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten gehen lassen.
2. Ein Backblech fetten. Den Teig kurz durchkneten und daraus 12-15 runde Brötchen gleicher Größe formen. Auf's Blech setzen und zugedeckt an einem warmen Ort noch 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen vorheizen. Die Brötchen kreuzförmig einschneiden und im Ofen bei 200 ° (Mitte, Umluft 180 °) 15-20 Minuten backen.
3. Auf dem Blech direkt noch heiß umdrehen, damit die Brötchen abkühlen können.

HINWEIS:

- Der Teig ist sehr zäh, wenn er angerührt ist.
- Man kann die Butter am Ende auch weglassen