KÜCHEN DEERN

smeckt nich. giff dat nich

ZUTATEN

750g Mehl + Mehl zum Kneten
150g Röstzwiebeln
500ml Milch
1 Pkg Trockenhefe
1 TL Zucker
5 TL Salz

REZEPT: EASY PEASY ZWIEBELBRÖTCHEN

1. Ofen auf 50° vorheizen

2. Milch lauwarm erwärmen, Trockenhefe, Zucker und Salz in Milch aufgehen bzw. auflösen lassen

3. Mehl sieben, Milch-Hefe Mischung zugeben und gut durchkneten, Röstzwiebeln unterkneten

4. Teig zum Ball formen, mit feuchtem und sauberen Geschirrtuch abdecken, im warmen Ofen für 1 - 1,5 Stunden gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat

5. Aus Teig kleine Bällchen formen, auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen, abgedeckt im Ofen weitere 45 Minuten gehen lassen

6. Handtuch entfernen, Ofen auf 180° heizen und Brötchen ca. 30-40 Minuten backen

REICHT FÜR 4 PERSÖNCHEN

DAUERT 4 STUNDEN
(VORBEREITUNGSZEIT: 30 MINUTEN)

MEIN TIPP:

Bei Brötchen und Backwaren mit Hefe sind Salz und Zucker essentiell, denn die Hefe "ernährt" sich von diesen beiden Komponenten. Ist also der Teig trotz lauwarmer Milch und guter Raumtemperatur nicht richtig aufgegangen kann dies an zu wenig Salz und/oder Zucker liegen.

NOTIZEN

KÜCHEN DEERN

smeckt nich. giff dat nich