



## Leckere Sonntagsbrötchen

### Zutaten:

450g Weizenmehl (Typ 550)

1 Päckchen Trockenhefe

300 ml Milch (lauwarm)

1 Päckchen Backpulver

1,5 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1 St. Ei (Handelsklasse M)

1 Esslöffel Sonnenblumenöl



### Zubereitung:

Beide Mehlsorten, die Milch, Hefe, Backpulver und Zucker zusammenkneten und mit Öl bestreichen. An einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen. Die Gehzeit kann man verkürzen indem man den Teig im Ofen bei der niedrigsten Temperatur gehen lässt.

Danach zu Brötchen in eine beliebige Form formen. Mit Ei bestreichen und je nach Geschmack mit Sesam oder andere Körner bestreuen. Nochmal auf niedrigster Stufe im Ofen gehen lassen (ca. 20 Minuten).

Die Temperatur auf 260 Grad erhöhen. 15 bis 20 Min weiterbacken.

Die Milchmenge kann je nach Mehlsorte variieren, evtl. etwas mehr Mehl oder Milch zugeben bis der Teig schön weich ist.

Die Menge reicht für 10-12 Brötchen, je nachdem wie man die Brötchen formt. Ich mache in der Regel die doppelte Menge, denn sonst bleibt nach dem Frühstück nichts mehr übrig (zur Not kann man die Brötchen als „Rohlinge“ natürlich auch einfrieren).

### Anmerkung:

#### 1. Am Vorabend beginnen

Den Teig am besten bereits am Vorabend vorbereiten und über Nacht abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

#### 2. Auf Backblech achten

Für das Backen der Brötchen am besten immer schwarzbeschichtete, leicht bemehlte Bleche verwenden.