

Butter-Brötchen



Zutaten:

- 250 g Mehl 405 oder Dinkelmehl 630
- 125 ml Wasser (lauwarm, ca. 30 °C)
- 25 ml Milch
- 8 g frische Hefe
- 5 g Zucker
- 5 g Salz
- 40 g Butter

Zubereitung:

Alle Zutaten vermischen - ohne Butter! - und gut durchkneten.

Nach etwa 4 Minuten die 30 g weiche Butter dazugeben und nochmals gut kneten. Die restlichen 10g brauchen wir erst später. Sie sollten Kühlschranktemperatur haben.

Vom Teig 40 bis 50 g schwere Stücke abteilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche rund formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Je nach Gewicht werden es 9 bis 10 Brötchen. Die Brötchen mit einem sauberen Küchentuch abdecken und etwa 20 Minuten gehen lassen. Sie sollten sich dann deutlich vergrößert haben.

Etwa 1 bis 2 cm lange Spitzen ausziehen (s. Bild oben) und mit einem scharfen Messer, auf der Oberseite, von Ende zu Ende einen relativ großen und ungefähr 1 cm tiefen Schnitt setzen. Diesen leicht auseinander ziehen und in jedes Brötchen etwas von der restlichen 10 g Butter in den Einschnitt setzen.

Die Brötchen nochmals abgedeckt ruhen lassen und zwischenzeitlich den Ofen auf 240° C vorheizen (Ober- und Unterhitze, mit Heißluft werden sie zu trocken). Anschließend das Blech auf die zweite Schiene von unten schieben und 15 Minuten goldbraun backen. Jeder Ofen ist anders, daher die Brötchen im Auge behalten und ggf. die Temperatur auf 210° C reduzieren.

Guten Appetit!!