

Broccoli-Schinken-Brötchen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Aufbau
Broetchen
Getreide
Tiefrieren

1000 g Weizenmehl
500 ml Wasser
42 g Hefe ; 1 Würfel
2 ts Salz

Alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben und kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Dann eine Stunde bei Zimmertemperatur abgedeckt (Küchenhandtuch) gehen lassen.

Dann von Hand kurz durchkneten und 16 etwa gleich große Brötchen formen. Gegebenenfalls können jetzt Körner oder z.B. geröstete Zwiebeln unter den Teig geknetet werden.

Die Brötchen noch einmal eine halbe Stunde gehen lassen. Rechtzeitig den Backofen auf 250 Grad vorheizen und eine größere Schüssel Wasser auf den Ofenboden stellen.

Die Brötchen kurz in kaltem Wasser wenden, aber nicht mehr kneten, und auf das Backblech legen. Die Brötchen einschneiden, lieber etwas tiefer, und 15 Minuten bei 250 Grad backen.

Wenn die Brötchen etwas Farbe bekommen haben, herausnehmen und nur kurz abkühlen lassen. Dann luftdicht verpacken, z.B. in Gefrierbeuteln oder einem entsprechenden Behälter. Die Brötchen erkalten lassen.

Wenn die Brötchen Zimmertemperatur haben, können sie eingefroren werden.

Die eingefrorenen Brötchen werden dann in ca. 20 Minuten bei 200 Grad fertiggebacken.