

Pinkelebrötchen

BACKMISCHUNG

Trockenzutaten der Backmischung vermengen

200ml lauwarmes Wasser und 2 EL Öl
(z.B. Sonnenblume oder Olive) hinzufügen

Mit dem Knehtaken des Handmixers für
ca. 5 Minuten kneten und bei Zimmertemperatur
abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen

Wer mag den Teig einfach über Nacht in den
Kühlschrank stellen und am nächsten Tag aufbacken

Den Backofen auf ca. 220 Grad vorheizen

Hände anfeuchten und kleine Mandarinen große
Brötchen formen. Auf Backblech mit Backpapier legen.

Mit einem Messer kreuzförmig einritzen
und mit etwas Wasser anfeuchten

Wer mag kann die Brötchen mit Körnern
(z.B. Sonnenblume, Kürbis) bestreuen

Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen
unterhalb der Brötchen stellen

Nach ca. 20 Min. Backzeit sind die Brötchen fertig

Trockenzutaten der Backmischung vermengen

200ml lauwarmes Wasser und 2 EL Öl
(z.B. Sonnenblume oder Olive) hinzufügen

Mit dem Knehtaken des Handmixers für
ca. 5 Minuten kneten und bei Zimmertemperatur
abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen

Wer mag den Teig einfach über Nacht in den
Kühlschrank stellen und am nächsten Tag aufbacken

Den Backofen auf ca. 220 Grad vorheizen

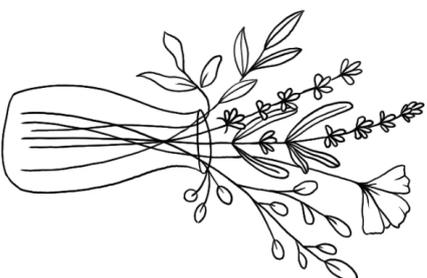
Hände anfeuchten und kleine Mandarinen große
Brötchen formen. Auf Backblech mit Backpapier legen.

Mit einem Messer kreuzförmig einritzen
und mit etwas Wasser anfeuchten

Wer mag kann die Brötchen mit Körnern
(z.B. Sonnenblume, Kürbis) bestreuen

Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen
unterhalb der Brötchen stellen

Nach ca. 20 Minuten Backzeit sind die Brötchen fertig



Pinkelebrötchen

