

Joghurtbrötchen

Diese luftigen Brötchen sind schnell zubereitet und perfekt für zwischendurch.

etwa 10 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

75 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

½ TL Salz

½ TL Zucker

1 Ei (Größe M)

150 g Joghurt

Zum Bestreichen:

Wasser

Weizenmehl

Wie backe ich Joghurtbrötchen?:

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen.



3 Brötchen formen:

Teig mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche in etwa 10 gleich große Stücke teilen. Aus den Teigstücken Brötchen formen, auf das Backblech setzen und 15 Min gehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

4 Die Brötchen mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestreuen. Backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 25 Min.

Joghurtbrötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen lassen sich prima einfrieren. Die aufgetauten Brötchen dann bei Backtemperatur einige Minuten aufbacken.

