





Silvesterbrötchen

Pikante Brötchen mit Käse und Schinken

etwa 18 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

225 ml Milch
500 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
1 TL Salz
1 Pr. Zucker
1 Ei (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
½ TL Paprikapulver edelsüß
100 g gewürfelter geräucherter
Schinken
100 g geraspelter Emmentaler

Außerdem:

3 EL Milch
etwa 50 g geraspelter
Emmentaler

- 1** Vorbereiten:
Milch erwärmen.

- 2** Hefeteig:
Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer Schinken und Käse, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Schinken und Käse zum Schluss kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

- 3** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Teig in 18 gleich große Portionen teilen und zu Brötchen formen. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels ein Loch in die Mitte der Brötchen drücken und etwa 3 cm groß ziehen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Die Brötchen mit Milch bestreichen, mit Käse bestreuen und auf dem Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Die Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Füllen Sie die Brötchen nach Belieben mit Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter, Rucola und Lachs.
- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.

