

Frühstücksbrötchen



Rezept und Foto von [Fee's Koch und Backwelt](#)

Zutaten:

500g Mehl (550)

60g Milch

220g Wasser

20g Butter

10g Salz

5g Zucker

1TL Honig

20g Hefe

Zubereitung:

Die Hefe in etwas Wasser auflösen. Alle Zutaten ca. 10 Min mit der Maschine kneten und den Teig dann 20 Min ruhen lassen. Brötchen nach Belieben formen und/oder einschneiden.

Noch einmal auf dem Backblech 20 Min gehen lassen.

Die Brötchen dann mit Wasser gut besprühen und bei 220°C im Ofen backen, bis sie schön gold-braun sind. Nach etwa 5 Minuten noch einmal besprühen.

In den Ofen am besten ein Gefäß mit Wasser stellen, dann werden die Brötchen schön knusprig.

Fee's Koch- und Backwelt

