

## **Brötchenrezept**

**1 Würfel Hefe** (oder ein Päckchen Trockenhefe)

**1 Teelöffel Zucker** und

gut **1½ Teelöffel Salz** in

**300 Milliliter warmem Wasser** auflösen.

**500 Gramm Mehl**

in eine große (!) Schüssel tun. Eine Kuhle für die Hefemischung in der Mitte formen, Hefemischung dazugeben. Mit ein wenig Mehl bedecken.

Den Teig etwa 20 Minuten gehen lassen. (Gehen lassen heißt größer werden lassen. Dazu immer abdecken, möglichst an eine warme Stelle stellen und vor Zugluft schützen!)

Alles zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig klebt, noch etwas Mehl dazugeben. Noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Der Teig ist jetzt mindestens doppelt so groß!

Den Teig noch einmal durchkneten, er ist dann wieder kleiner. In 12 Portionen teilen und daraus Brötchen formen.

Die 12 Brötchen auf einem Backblech noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Solange den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Die Brötchen 10 Minuten bei 250°C backen. Dann mit ein bisschen Wasser bestreichen und weitere 20 Minuten bei 200°C backen.

Guten Appetit!

(... und falls ihr keine Hefe mehr bekommt: bei Chefkoch haben wir ein Rezept mit Backpulver gesehen

<https://www.chefkoch.de/rezepte/1619161269117703/Mini-Partybroetchen.html> - wir haben es zwar nicht ausprobiert, aber es klingt echt lecker!)