

# Schnelle Brötchen

- 5 Schritte & 5 Zutaten für schnelle Sonntagsbrötchen -



## Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 350 ml lauwarmes Wasser  
(Vollkornmehl etwas mehr)

## Zubereitung:

- Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Die Hefe zerbröseln und zu einem glatten Teil verkneten.
- Teig zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
- Backofen auf 220 Grad (Unter-Ober-Hitze) vorheizen.
- Mit bemehlten Händen die Brötchen direkt auf dem Backblech formen.
- Nochmals 15 Minuten gehen lassen. Hitze-feste Schale mit Wasser in den Backofen stellen.
- Brötchen auf mittlerer Schiene 20 – 25 Minuten backen.

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/broetchen-5-schritte-fuer-schnell-sonntagsbroetchen>