

# Schnelle Brötchen

- Donnerstag, August 13, 2009

<https://ketex.de/blog/schnelle-brotchen/>

*Wenn man gerne mal zum Frühstück frische Brötchen aus dem Ofen haben möchte, hier ist das passende Rezept. Wenn man um 6 Uhr damit anfängt, sind die Brötchen gegen 8 Uhr auf dem Tisch. Es sind feine, schnelle Brötchen, die wunderbar fluffig werden.*

*So kann er/sie die ganze Familie am Sonntagmorgen mit diesen Brötchen zum Frühstück überraschen.*

*Das Rezept stammt von Lubu.*

*Viel Spaß beim Nachbacken.*

## 1. Zutaten

- 30 g Frischhefe
- 7 g (= 1 TL) flüssiger Honig
- 150 g lauwarmes Wasser/Milch-Gemisch (50 % Wasser und 50 % Milch)
- 28 g (= 2 EL) Öl
- 12 g (= 2 gestr. TL) Salz
- 250 g [Weizenmehl 550](#)
- 250 g [Dinkelmehl 630](#)
- 8 g (= 1,5 TL) [flüssiges Backmalz](#)
- 150 g lauwarmes Wasser/Milch-Gemisch wie oben
- etwas Speisestärke und Wasser zum Bestreichen

Zubereitung

Zubereitung

## 2. Zubereitung

Die ersten drei Zutaten in die Rührschüssel geben und in der [Küchenmaschine](#) gut verrühren und 15 Min. stehen lassen.

Dann alle anderen Zutaten unterrühren und alles 5 Minuten lang zu einem Teig verkneten. Dann wieder 10 Minuten abgedeckt stehen lassen.

Erneut durchkneten und falten ([strech & fold](#)). Dieses im Abstand von jeweils 10 Min. 3x machen.

Nun den Teig für die Brötchen in ca. 10 -13 Portionen teilen und die Teiglinge schleifen. Auf ein [Lochblech](#) setzen, mit Stärkewasser (10 g [Bäckerstärke](#) aufgeköcht in 500 g Wasser) abstreichen und auf 2/3 Gare bringen. Einschneiden und bei 230°C ca. 18-22 Min. ausbacken! Schwaden nicht vergessen.

Wenn die Brötchen Farbe genommen haben, den Ofen auf 190° zurückschalten.