



Softbrötchen mit Honig

Diese Softbrötchen sind so weich. Genau so weich stelle ich mir eine Wolke vor. So richtig fluffig. Ich habe dem Rezept etwas Zucker beigegeben, wer aber findet, dass es dies nicht braucht/möchte, gibt nur einen Teelöffel dazu. Ausprobieren solltet ihr sie auf jeden Fall. Die waren bei uns schwuppdwupp innert null Komma nichts weg.

Zutaten

150 g Milch oder Wasser
8 g Frischhefe
300 g Weissmehl Typ 550
25 g Zucker
1 Ei
2 EL Honig
½ TL Salz
50 g Butter, weich

1 Eigelb zum Bestreichen



Zubereitung

Hefe zusammen mit der handwarmen Milch oder Wasser und einen TL Zucker in die Teigschüssel geben und gut vermischen.

Restliche Zutaten der Reihe nach zur Hefe geben und solange verkneten, bis einen geschmeidigen weichen Teig entsteht. Dauert ca. 7 Minuten.

Den Teig in eine Schüssel geben. Die Schüssel besprühe ich vorgängig leicht mit Backtrennspray ein. Teig zugedeckt um das Dreifache aufgehen lassen. Dauert ca. 1.5 – 2 h.

Zubereitung mit dem Thermomix

Hefe, Milch oder Wasser und einen Teelöffel Zucker in den Mixtopf geben. 3 Min./37°/Stufe 2 vermengen lassen.

Alle weiteren Zutaten der Reihe nach in den Mixtopf geben. 3 Min./Knetstufe.

Den Teig in eine Schüssel geben. Die Schüssel besprühe ich vorgängig leicht mit Backtrennspray ein. Teig zugedeckt um das Dreifache aufgehen lassen. Dauert ca. 1.5 – 2 h.

Nachdem sich der Teig verdreifacht hat den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Teig zu Portionen a ca. 40 g teilen. Teiglinge zu Kugeln formen und schleifen.

Die Brötchen nochmals gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Brötchen mit Eigelb einstreichen und in den auf 180° Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen schieben.

Brötchen während ca. 10 – 15 Minuten backen.

