

Milchbrötchen vom großen Ofenzauberer

Zutaten:

Hefeteig:

500 ml Milch
200 g Butter
1000 g Weizenmehl Typ 550
2 Pck. Trockenhefe
50 g Zucker
15 g Salz
2 Eiweiß

Zum Bestreichen

2 Eigelb
1 EL Milch



Zubereitung:

Milch erwärmen und darin die Butter zerlassen. Die Milch sollte nicht heißer als 37 Grad sein. Die Trockenhefe mit dem Mehl sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und 3 min. langsam und 3 min. schneller verkneten. Den Teig in die leicht geölte große Edelstahlrührschüssel umfüllen und abgedeckt mindestens 45 Min. bei Zimmertemperatur gehen lassen (bis er sich sichtbar vergrößert hat).

Danach den Teig auf die Teigunterlage geben und mit dem Nylonmesser in 21 gleich große längliche Stücke schneiden. Etwas flach drücken, nicht kneten und von der Kurzen Seite her aufrollen. Die Teigrollchen mit der Naht nach unten, nicht zu dicht nebeneinander, in den großen Ofenzauberer setzen und nochmals 20 min. abgedeckt ruhen lassen (bis sie aneinander kleben). Dabei den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eigelbe mit der Milch verrühren und vor dem einschließen vorsichtig gleichmäßig mit der Eistreiche abstreichen. Den großen Ofenzauberer auf den unteren Rost in den Backofen schieben und in ca. 25 Minuten goldgelb backen.

Nach dem Backen sofort mit einem Küchenhandtuch abdecken, so bleiben die Milchbrötchen super soft. Noch warm mit etwas Butter abstreichen, das verleiht den Brötchen einen tollen Glanz. Lauwarm schmecken die Brötchen besonders lecker.

Verwendete Produkte: Teigunterlage, Nylonmesser, Ofenzauberer plus, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN