



Zutaten:

(12 Brötchen | Dauer: 90 Minuten)

500g Weizenmehl
2 EL Zucker
1 EL Salz
1 Würfel frische Hefe
200ml lauwarmes Wasser
Einen Schluck Öl
1 Ei
1 EL Milch
Sesam zum bestreuen)

So wird's gemacht:

Im ersten Schritt vermengt ihr die Hefe mit dem lauwarmen Wasser, Öl und dem Salz in einer kleinen Tasse. Hefe mag es besonders warm und gemütlich, deshalb wird diese vorher separat schon einmal mit diesen Zutaten vermischt. Die Schnitzel bleiben für etwa 10 Minuten im Backofen. Bei mir gab es diesmal einfach einen Salat dazu.

Anschließend gebt ihr das Mehl und den Zucker in eine Rührschüssel. Jetzt kommt das Hefe-Wasser-Gemisch dazu und wird mit einem Knethaken gut verrührt, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Der Teig darf jetzt für 30 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen.

Nach der Ruhezeit sollte euer Teig richtig schön aufgegangen sein. Knetet den Hefeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durch.

Nun wird der Teig in 12 Portionen geteilt. Formt kleine, runde Kugeln, setzt sie mit Abstand auf ein Backblech und lasst diese anschließend noch einmal 30 Minuten ruhen.

Ganz wichtig dabei: Beachtet unbedingt die Größe! Der Teig wird sich noch einmal vergrößern.

Sobald die 30 Minuten vergangen sind widmet ihr euch jetzt dem Brötchen-Deckel. Verquirlt das Ei mit der Milch, bestreicht die Hefe-Kugel damit und bestreut es anschließend mit dem Sesam. Ob ihr dabei schwarzen oder weißen benutzt dürft ihr frei wählen.

Jetzt kommen die Brötchen auch schon in den Ofen – für ca. 20 Minuten bei 200°C Ober- & Unterhitze.