

Ossi-Brötchen

Aus der rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 1 Std | Backzeit 30 Min

So wird's gemacht:

Wasser, Hefe und Zucker in den Mixtopf geben und 2 Min/37°C/Stufe 1 erwärmen. Mehl und Salz zugeben und 5 Min kneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und 30 Min abgedeckt ruhen lassen.

Teig in 8 Teile teilen, rund schleifen, in die leicht gefettete rechteckige Ofenhexe geben und nochmal 30 Min ruhen lassen.

Backofen auf 220°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Nun mit einem Messer längs einschneiden, mit Wasser besprühen und etwas Mehl darauf geben. Brötchen im vorgeheizten Backofen 30 Min backen und am besten noch warm servieren.



ZUTATEN: für 8 Stück

- 350 g Wasser
- 20 g frische Hefe
- 10 g Zucker
- 600 g Weizenmehl
- 10 g Salz

Gutes Gelingen, Deine Melli