

Joghurt-Milch-Brötchen

Aus der rechteckigen Ofenhexe

Vorbereitungszeit 1 Std | Backzeit 30 Min

So wird's gemacht:

Milch, Joghurt, 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 12 Teile teilen, rund schleifen, in die leicht gefettete rechteckige Ofenhexe geben und nochmal 30 Min ruhen lassen. Eigelb mit etwas Milch vermischen, die Brötchen damit einpinseln und Hagelzucker darüber streuen.

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Brötchen im vorgeheizten Backofen 30 Min backen und am besten noch warm servieren.



ZUTATEN: für 12 Stück

- 200 g Milch
- 250 g Naturjoghurt
- 100 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 350 g Dinkelmehl
- 300 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb
- etwas Milch
- Hagelzucker

Gutes Gelingen, Deine Melli