



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

LUFTIGER BRÖTCHENKRANZ



HAUPTZUTAT

Mehl

ZUBEREITUNGSZEIT

Unter 1 Stunde

PORTIONEN

6-8

PRODUKTEMPFEHLUNG

Gusseiserner Brot
Bräter

ÜBERBLICK

Der Brot Bräter aus Gusseisen ist ideal zur Zubereitung dieser luftigen Brötchen. Sie können sowohl als Appetithappen, zum Brunch oder als Beilage gereicht werden. Je nach Geschmack kann man sie mit Sesam oder Mohn garnieren.

ZUTATEN

Für den Teig:

- 300 g Mehl (+ mehr zum Kneten)
- 10 g Salz
- 2 g Zucker
- 20 ml geschmolzene Butter
- 10 g Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser

Toppings:

- Butter, Mehl oder Eierlasur
- Sesam- oder Mohnsamen

ZUBEREITUNG

- 1) Mehl, Salz, Zucker, Butter und Hefe in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken vermengen. Genug lauwarmes Wasser hinzufügen, damit ein weicher, klebriger Teig entsteht. Den Teig mindestens 10 Minuten lang kneten, sodass der Teig glatt und geschmeidig wird (nicht trocken und zäh). Mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Dies dauert etwa 30–45 Minuten.
- 2) Den Backofen auf 250 °C (230 °C Umluft/Gas Stufe 6) vorheizen.
- 3) Den Boden und die Innenwände des Brot Bräters von Le Creuset mit Butter einfetten.
- 4) Den Teig in Form bringen und sicherstellen, dass er keine Luftblasen mehr enthält. Den Teig in Portionen von je 60 g aufteilen und mit eingeöhlten Händen zu Brötchen formen. Die Brötchen in den Brot Bräter geben, den Deckel aufsetzen und an einem warmen Ort erneut auf die doppelte Größe aufgehen lassen. Das sollte etwa 20 Minuten dauern.
- 5) Die Brötchen je nach Geschmack vorsichtig garnieren: Dazu mit Butter oder verquirltem Ei bestreichen und dann mit Samen oder Meersalz garnieren. ODER mit Mehl bestäuben und einschneiden



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

- 6) Die Temperatur des Backofens auf 200 °C (190 °C Umluft/Gas Stufe 3) reduzieren und den Brot Bräter zum Backen hineinstellen. 15 Minuten lang backen, dann den Deckel abnehmen und weitere 10–20 Minuten lang backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset
www.lecreuset.com