

Milchbrötchen

Zutaten | 10-12 Stück

Für den Hefeteig:

500 g	Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
250 ml	Milch, lauwarm
½ Würfel	Hefe (21 g)
60 g	Zucker
80 g	weiche Butter
1	Ei
1 TL	Salz

Zum Bestreichen:

1	Eigelb
2 EL	Milch

Vorbereitung: 20 Min., Gehzeit: ca. 90-120 Min., Backzeit: ca. 20 Min.

Zubereitung:

- Die lauwarmlle Milch mit dem Zucker verrühren. Die Hefe hineinbröseln und unter Rühren auflösen. Etwa 10 Minuten stehen lassen, bis die Mischung leicht schäumt.
- Mehl in eine große Schüssel geben. Hefemilch, Butter, Ei und Salz hinzufügen und alles etwa 8-10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
- Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60-90 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen deutlich vergrößert hat.
- Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in 10-12 gleich große Portionen teilen. Zu runden Brötchen formen und mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
- Die Brötchen erneut abdecken und weitere 30-40 Minuten gehen lassen.
- Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Eigelb und Milch verrühren und die Brötchen damit gleichmäßig bestreichen.
- Die Milchbrötchen etwa 18-22 Minuten goldbraun backen.
- Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:

Für besonders weiche Milchbrötchen die noch heißen Brötchen direkt nach dem Backen dünn mit etwas flüssiger Butter bestreichen. So bleibt die Kruste schön zart und die Brötchen bleiben länger frisch.

Süß:

- 80 g Rosinen oder Schokotropfen unter den Teig kneten.
- Mit Hagelzucker oder Mandelblättchen bestreuen.
- Etwas Zitronenabrieb oder Vanille für ein feines Aroma hinzufügen.

Herzhaft:

Die Milchbrötchen lassen sich auch herzhaft zubereiten. Dafür den Zucker auf 1 TL reduzieren und den Salzanteil auf 1½ TL erhöhen. Nach Belieben können zusätzlich 100 g geriebener Käse, gehackte Kräuter, Röstzwiebeln oder kleine Schinkenwürfel unter den Teig geknetet werden. Vor dem Backen mit Käse, Sesam oder Mohn bestreuen – ideal zum Grillen, Brunch oder als Beilage zu Suppen und Salaten.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
305 kcal	10,8 g	43,0 g	8,2 g	72,0 mg