

Joghurt Brötchen

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 150g Wasser
- 150g Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 1 TL Honig
- 150g Naturjoghurt
- 600g Weizen- oder Dinkelmehl (Typ 405/550 oder 630)
- 1,5 TL Salz

Zubereitung:

Wasser, Milch, Hefe und Honig in den Mixtopf geben und **2 Min./ 37* C/ Stufe 2** auflösen.

Joghurt, Mehl und Salz hinzufügen und **4 Min/ Teigknetstufe** vermengen.

Den Teig auf die bemehlte Teigmatte geben (der Teig ist etwas klebrig) und in 12 gleichgroße Stücke teilen.

Aus den Teiglingen Brötchen schleifen, auf den Zauberstein oder großen Ofenzauberer legen und mit Mehl bestäuben. Wer mag kann die Brötchen auch noch mit einem scharfen Messer einschneiden.

Den Stein mit den Brötchen in den **kalten** Backofen, mittig bei 230***C** Grad Ober-Unterhitze, stellen und ca. 25 Minuten backen. (Garzeit variiert von Backofen zu Backofen.)

Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und genießen.

Tipp: Damit der Teig beim Schleifen nicht so sehr an den Händen klebt, die Hände vorher leicht mit Öl benetzen.

Man kann auf die Teiglinge auch eine Scheibe Käse legen, dann bekommt man leckere Käsebrötchen, oder man taucht sie mit der Oberfläche kurz in Wasser und streut dann Körner nach Geschmack drüber.



Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55

33178 Borchen

Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de

www.einfachkochenundbacken.de

