

# Broetchen wie vom Bäcker

<https://www.chefkoch.de/rezepte/523671148717273/Broetchen-wie-vom-Baecker.html>

- 500 g Mehl
- 350 ml Wasser
- 1 Würfel Hefe
- 1 ½ TL Salz

Alles in den Brotbackautomaten geben oder auf normalem Wege einen Hefeteig erstellen - ca. 90 Minuten ruhen lassen. Anschließend Brötchen formen und danach einfach im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen. Nach Geschmack vor dem Backen mit Sesam oder Mohn bestreuen. Für ca. 9 - 12 Brötchen, je nach gewünschter Größe.

Dieser Namensraum existiert nicht: rezepte:broetchen\_wie\_vom\_baecker

<b>Projekt anlegen:</b>	rezepte:Du besitzt nicht die Benutzerrechte, um Seiten hinzuzufügen.	
<b>Vorlage für diesen Namensraum bearbeiten:</b>	<a href="#">Nur dieser Namensraum</a>	<a href="#">Dieser Namensraum + absteigend</a>

From: <https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link: [https://recipes.beckesch.it/rezepte/broetchen\\_wie\\_vom\\_baecker?rev=1620660059](https://recipes.beckesch.it/rezepte/broetchen_wie_vom_baecker?rev=1620660059)

Last update: **2021/05/10 15:20**

