

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.

[brot](#), [backen](#), [broetchen](#)

From:

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

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezepte/broetchen_wie_vom_baecker?rev=1620660121

Last update: **2021/05/10 15:22**

