

Brötchen von Patrick Zimmer

... ein schnelles Brötchenrezept, welches sehr wenig Zutaten benötigt und ohne viel Kneten schnell zusammen**gemischt** wird. Damit stehen diesen knusprigen und **fluffigen** Genuss zum Frühstück nichts mehr im Wege.

Dieses Rezept muss nicht lange geknetet werden. Es kann mit einem Holzlöffel gemischt werden und hat einen recht hohen Wasseranteil.



Zutaten: für 8 Brötchen
500 g Weizenmehl 550er
10 g Salz
10 g Zucker

10 g Hefe

350 g Wasser kalt

etwas Öl für die Gärbox

Zubereitung:

Hefe mit Wasser, Zucker auflösen und für einige Minuten „anspringen“ lassen.

Weitere Zutaten zugeben und verkneten /rühren. Den recht weichen und feuchten Teig in eine gefettete Box geben und abgedeckt für 12 - 16 Std. im Kühlschrank ruhen / fermentieren lassen.

Backofen auf 230°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Nach dem der Teig gezogen ist diesen nun einige Minuten aklimatisieren: Arbeitsplatte und den Teig bemehlen. Diesen nun auf die Arbeitsfläche stürzen. Mit einem Spachtel/Teigkarte in 8 Stücke teilen. Die Teiglinge nun von den Ecken her nach oben schlagen und die „Naht“ etwas zusammen drücken. Die Brötchen auf ein Backpapier absetzen und mit Dampf auf ein Backstahl / Backstein absetzen und für 10 min. anbacken. Dann auf 210°C die Temperatur senken und weitere 10 Min., bis zur gewünschten bräune, fertig backen.

Tip:

nach 10 Min. die Brötchen herausnehmen und abkühlen lassen. Dann können diese eingefrohren und bei Bedarf für 10 Min Aufgebacken werden. Der Backofen braucht hierzu nicht aufgeheizt werden.

Historie:

22.11.2025 erster Versuch

[Brötchen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://www.ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

<https://www.ddws.de/broetchen:aufbackbroetchen>

Last update: **23.11.2025 12:53**

