

Sonntags-Weizenbrötchen

Mein Favorit an Brötchen für den Sonntagmorgen. In diesem Rezept habe ich ein Kochstück mit eingearbeitet.

Bei einem Mehlkochstück werden Wasser (oder Milch) und Mehl im Verhältnis 5:1 gemischt und unter Rühren aufgekocht. Schon vor dem Backen saugt sich das Mehl mit Wasser voll und speichert dieses. Der Vorteil: Dem Teig kann mehr Wasser zugefügt werden, die Hydratation bzw. Teigaufbeute erhöht sich, was eine längere Frischhaltung und saftige Krume mit sich bringt.

Weil im Mehlkochstück keine Triebmittel enthalten sind, wird es auch als Nullteig bezeichnet.

Zutaten: für 11 Brötchen

Zubereitung:

Historie:

[Brötchen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

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

Permanent link:

<https://www.ddws.de/broetchen:sonntags-weizen-broetchen?rev=1780233806>

Last update: **31.05.2026 15:23**

