

# Weizen-Mischbrötchen

... ein Brötchen welches ich selber entwickelt habe. Das Besondere ist der recht hohe Butteranteil und die Zugabe von Milch. Eine Übernacht-Stockgare ergibt die besondere Krumenstruktur.

---

**Zutaten:** für 10 Brötchen á 90g

400 g Mehl Type 405  
100 g. Roggenmehl Type 610  
150 ml Milch  
160 ml Wasser  
10 g Salz  
20 g Hefe  
100 g Butter  
1 TL Zucker  
1 TL Backmalz  
1 TL Brotgewürz

From:

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



Permanent link:

<https://www.ddws.de/broetchen:weizenmisch-broetchen?rev=1734791174>

Last update: **21.12.2024 15:26**