

# Brötchen (12 Stück)

Wegen der hohen Umgebungstemperaturen in Thailand empfehle ich, die Zutaten zum Teil aus dem Kühlschrank zu verwenden, um so die Teigtemperatur niedrig zu halten.

## Zutaten

- 300 g Wasser (aus Kühlschrank)
- 60 g Milch (aus Kühlschrank)
- 12 g weiche Butter
- 400 g Weizenmehl „All Purpose“ Type 550 (aus Kühlschrank)
- 2,5 g Trockenhefe (nur 2,5 g kein Tippfehler!)
- 200 g Weizenmehl „All Purpose“ Type 550 zimmerwarm
- 12 g Salz
- 15 g Backmalz
- evtl. Sonnenblumenkerne, Mohn oder Sesam zum Bestreuen

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in Behälter geben
2. Teig 3 Minuten auf Stufe 1 vermischen
3. Teig 10 Minuten auf Stufe 2 kneten
4. Teig in flachen Behälter geben und abdecken
5. 120 Minuten gehen lassen
6. Während dieser Zeit bei 40 und 80 Minuten dehnen und falten
7. Hitzebeständige Schüssel in Backofen stellen
8. Backofen rechtzeitig auf 250° C Ober-/Unterhitze vorheizen
9. Teiglinge á 83 g abstechen und formen
10. Teiglinge evtl. befeuchten und in Sesamsamen oder Mohnsamen drücken
11. Teiglinge auf mit gefettetem Backpapier belegtem Backschieber verteilen
12. Teiglinge ca. 50 Minuten gehen lassen
13. Teiglinge einschneiden
14. Teiglinge mittels Backschieber in Backofen geben
15. Backofentemperatur auf 230° C reduzieren
16. Zum Bedampfen ca. 30 ml Wasser in die hitzebeständige Schüssel im Backofen gießen
17. Brötchen bei 230° C Ober-/Unterhitze ca. 10 Minuten backen
18. Backofentür kurz komplett öffnen um Schwaden abzulassen
19. Weitere 4 Minuten backen
20. Backofentür einen kleinen Spalt geöffnet halten (z. B. mit Kochlöffel)
21. Weitere 4 Minuten backen
22. Brötchen auf Gitter umsetzen
23. Brötchen mit Wasser besprühen
24. Brötchen abgedeckt abkühlen lassen