Brötchen (14 Stück) Varianten als Körnerbrötchen sind problemlos möglich

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

- 600 g Weizenmehl (All Purpose/Type 550)
- 5 g Trockenhefe
- 12 g Salz
- 210 g Milch (aus Kühlschrank)
- 200 g Wasser (aus Kühlschrank)
- evtl. Sonnenblumenkerne, Mohn oder Sesam zum Bestreuen

Zubereitung

1. Mehl mit Trockenhefe und Salz vermischen
2. Milch, Wasser und obige Zutaten in Rührschüssel geben
3. ca. 3 Minuten auf Stufe 1 mit Knethaken vermischen
4. ca. 15 Minuten auf Stufe 2 mit Knethaken kneten
5. ca. 70 Minuten bei Raumtemperatur abgedeckt gehen lassen
6. Hitzefeste Schüssel in Backofen stellen
7. Backofen rechtzeitig auf 230° C Ober-/Unterhitze vorheizen
8. Teiglinge á 72 g abstechen und formen
9. Teiglinge evtl. in Sesamsamen oder Mohnsamen drücken und stempeln
10. Teiglinge auf mit gefettetem Backpapier belegtem Backschieber verteilen
11. Teiglinge mit angefeuchteten Brötchenstempel fast durchdrücken
12. Teiglinge bei Raumtemperatur ca. 50 Minuten gehen abgedeckt lassen

Wenn keine Brötchenstempel vorhanden ist, die Teiglinge erst kurz vor dem Einschieben über Kreuz einschneiden

Backen

13. Teiglinge mittels Backschieber in mittlerer Schiene in Backofen geben
14. Zum Bedampfen ca. 30 ml Wasser in die hitzefeste Schüssel im Backofen gießen
15. Brötchen bei 230° C Ober-/Unterhitze ca. 19 Minuten backen
16. Brötchen auf Gitter umsetzen und abkühlen lassen

Die Verwendung eines Brotbacksteins/Pizzasteins verbessert das Backergebnis!

https://www.siam-info.de/leben_in_thailand/hobbys/backen/broetchen.html