

Wertheimer Brötchen

Durch Zufall bin ich an dieses Rezept gekommen. Es soll eine Spezialität des Restaurants "Schweizer Stuben" in Wertheim Bettingen sein.

Zutaten für ca. 24 Brötchen:

| | |
|----------------------|-----------|
| ½ Würfel Hefe | 10 g Malz |
| ¼ l lauwarmes Wasser | 10 g Salz |
| 450 g Mehl | |

So wird's gemacht:

Die Hefe und das Malz im lauwarmen Wasser löse. Das Mehl und das Salz dazugeben und zu einem mittelfesten Teig kneten.

Den Teig abgedeckt 20 min. auf der Arbeitsplatte ruhen lassen. Nochmals kräftig durchkneten.

Kleine Teigballen zu etwa 30 g formen. Alle Brötchenformen sind möglich.

Auf ein gefettetes Backblech legen und abgedeckt ca. 30 min. gehen lassen.

Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Die Brötchen gut mit Wasser bestreichen und auf der mittleren Schiene 20 min backen.

Mein Tipp:

Am besten schmecken sie frisch mit leicht gesalzener Butter zu Vorspeisen und Suppen.