



Das Rezept zur Aktion Sonntags-Brötchen für die Casa Guadalupe

für die Hefe

- 1 Würfel Hefe
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 50 g Mehl
- 1 EL Zucker

Das Wasser in eine Schüssel füllen, Hefe, Mehl und Zucker dazu geben und gut verrühren. Die Hefe an einem warmen Ort gehen lassen.

für den Teig

- 500 g Mehl
- 100 g Zucker
- 100 g Butterschmalz
- 1 Prise Salz
- 1 Ei - nach Belieben
- Milch oder Wasser nach Belieben

Das Mehl in eine Schüssel füllen. In dem Mehl eine Mulde formen und die Hefe (mit Ei und Milch oder Wasser) hinein geben. Die Masse kneten bis das ganze Mehl feucht und der Teig weich ist. Schmalz hinzufügen und gut verkneten bis sich Bläschen bilden. Den Teig gehen lassen. Danach Portionen abteilen und diese nochmals gehen lassen. Portionen zu Brötchenformen und nochmals gehen lassen. Danach auf mittlerer Schiene bei 200° 12-15 Minuten backen.