

**Zutaten:**

- 250 g glattes Mehl (Ö: TYPE W700 D: TYPE 550)
- 500 g griffiges Mehl (Ö: TYPE W480 D: TYPE 405)
- 2 Teelöffel Salz
- 1 Würfel frische Hefe (42g)
- 1/2 Esslöffel Bio Backmalz
- 25 Gramm weiche Butter
- 250 ml Milch
- 150 ml Wasser

**Zum Bestreichen:**

- 1 Eigelb mit etwas Milch verrührt

**Zubereitung:**

Alle Zutaten in die Küchenmaschine geben und zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig für eine halbe Stunde, zugedeckt, an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach ca. 30 Minuten den Teig noch einmal kräftig durchkneten und abermals ruhen lassen. Nach 30 Minuten abermals noch einmal kräftig durchkneten.

Nochmals durchkneten und den Teig in ungefähr 15 gleich große Stücke teilen und zu kleinen Teigkugeln formen. Etwas länglich rollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech - nicht zu dicht aneinanderlegen, mit dem Ei-Milchgemisch bestreichen und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer jedes Brötchen an der Oberseite leicht einschneiden.

Man kann jede Form machen, ich habe noch Hörnchen gemacht und einfache Zöpfe die ich mit Hagelzucker bestreut habe. Eurer Fantasie sind da keine Grenzen gesetzt.

Bei 175 C° Heißluft ca. 20 Minuten backen. Die Brötchen sollen goldgelb sein. Auskühlen lassen. Mit Butter und selbstgemachter Marmelade schmecken diese Brötchen besonders gut.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

**[www.gudrunvonmoedling.at](http://www.gudrunvonmoedling.at)**