

Frühstücksbrötchen

Backmischung

1000 g und 2500 g netto

Die unten angegebenen Zutaten vermischen und mit der Küchenmaschine 3 Minuten langsam und 5 Minuten schnell verrühren. Teig zu einem Ballen formen und in einer zugedeckten Schüssel ca. 20 Minuten gehen lassen. Danach durchschlagen, in 3 gleiche Stücke teilen und zu ca. 30 cm langen Stangen rollen. Von der Teigrolle ca. 5 cm breite Stücke schneiden und diese nach Wunsch rund oder länglich rollen. Auf ein Backblech legen und längs tief einschneiden. Die Brötchen abgedeckt ca. 50 Minuten gehen lassen. Dann im vorgeheizten Ofen 20 Minuten ausbacken.

Elektroherd: 240°C Heißlufttherd: 220°C

Es empfiehlt sich, zur Dampfbildung einen Behälter Mit Wasser in den Ofen zu setzen.

Teigzubereitung im Backautomat möglich. Bei Zugabe von mehr Wasser (ca. 30g auf 1000g Mischung) kann ein Toastbrot hergestellt werden.

Mischung	Wasser	Hefe	Schmalz
500 g	260 ml	20 g	20 g
1000 g	520 ml	40 g	40 g

Zutaten: **Weizenmehl**, jod. Salz, **Weizengluten**, Maismehl (teils geröstet), **Weizenmalz**, Mehlbehandlungsmittel: Ascorbinsäure

Durchschnittlicher Nährstoffgehalt pro 100 g	
Energie	1400 kJ (334 kcal)
Fett	1,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	68,7 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	12,0 g
Salz	2,3 g
Die Nährwertangaben basieren auf dem Bundeslebensmittelschlüssel und Lieferantenangaben. Wir weisen darauf hin, dass es sich hier um Naturprodukte handelt, die den natürlichen Schwankungen unterliegen.	