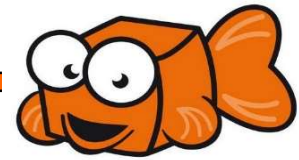


Rezept:

Fluffige Brötchen á la Kastenfish



<u>Ergibt</u>	8-9	<u>Portionen</u>	<u>Kategorie:</u>	Brot
<u>Zubereitungszeit:</u>	140	<u>Minuten</u>	<u>Nach einer Idee von:</u>	
<u>Temperatur/Stufe:</u>	150°C	<u>Besonderheit:</u>		

Zutaten:

330 g Mehl
30 g Zucker
3 g Salz
4 g Hefe trocken
ein Ei
170 ml Milch
20 g Butter
50 g Frischkäse



Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Salz und Hefe gut vermischen.
Ei, Frischkäse, Milch dazugeben und kneten bis nichts mehr an der Schüssel klebt.
Jetzt die Butter zugeben und nochmals 10 Minuten kneten.

Teig in eine geölte Schüssel geben und mit Klarsichtfolie abdecken.

Bei 27-28° eine Stunde gehen lassen.

Möglichst viel das aus dem Teig kneten und immer wieder Falten.

Teig in acht Teile teilen (8 wenn eine runde Form verwendet wird, 9 bei einer eckigen Form)
und zu richtig runden Kugeln formen.

Bei 27-28° 10 Minuten gehen lassen.

Wieder Gas aus den Teigkugeln kneten, Kugeln daraus formen, in die Backform geben und mit Klarsichtfolie abdecken.

Bei 27-28° 40 Minuten gehen lassen.

Mit Mehl Bestäuber und 20 Minuten bei 150 °C bei Umluft im vorgeheizten Ofen backen.