

# Schnelle Sonntagsbrötchen



## Zutaten

320 g Wasser  
20 g Hefe  
1 TL Honig  
550 g Mehl  
1 TL Salz

## Zubereitung

1. Wasser, Hefe und Honig miteinander verrühren (TM: 3 min/37 Grad/Stufe 2).
2. Mehl und Salz hinzugeben und kneten (TM: 3 min/Knetstufe)
3. Teig auf die Teig Unterlage geben und in 8 bleichgroße Stücke teilen. Brötchen falten und schleifen.
4. In die bemehlte/gefettete Ofenhexe geben. Zauberstein/Servierzauberer auflegen und in den kalten Ofen geben. 230 Grad Ober/Unterhitze - 20/25 min. Dann den Deckel abnehmen und 10/15 min ohne Deckel bräunen.
5. Auf das Kuchengitter geben und auskühlen lassen

 50 min

 8 Brötchen

 Teigunterlage, Grundset (mit Servierzauber oder Zauberstein)

Tina Hoffmann  
Am Sägewerk 2a  
29308 Winsen  
0176 10 20 4778

**pampered**chef  
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN