

Brötchen

Zubereitungszeit: 1 Stunde und 30 Minuten

Backzeit: 30 Minuten bei 220 Grad

Zutaten: 500g Mix B Schär, 450 ml Wasser mit Kohlensäurezusatz, ½ Teelöffel Zucker, 2 Esslöffel Olivenöl, 15g Frischhefe oder 10g Trockenhefe

Zubereitung: Die Hefe mit ½ TL zucker in 100 ml des Wassers auflösen (hin und wieder mit dem Teelöffel umrühren- an der Oberfläche wird sich etwas Schaum bilden). Das Mehl mit dem restlichen Wasser und der Hefe vermengen. Sehr lange kneten, das Olivenöl dazu-geben und noch einige Minuten kneten. Der Teig sollte weich sein. Ein Backblech mit Mehl bestäuben, und einige Löffel des Teiges mit bemehlten Händen in die gewünschte Brotform bringen (es können auch relativ große Brote oder aber auch kleinere Brötchen geformt werden). Mit dem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat. Im vorheizten Backofen backen.