



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Sonntagsbrötchen

- schnelle Brötchen ohne Hefe



ZUTATEN: 8 Stück

360 g Mehl (Type 550)
15 g Backpulver
50 g Butter
60 g Ei (1 Ei Gr. M)
15 g Zucker
200 g Joghurt
8 g Salz
30 g Sonnenblumenöl

ZUBEREITUNG:

Mehl und Backpulver mischen. Die restlichen Zutaten dazu geben und alles von Hand verkneten. Den Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen (je 90g).

Brötchen rund oder oval formen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.

Mit etwas Milch einstreichen, Einmal der Länge nach einschneiden und für 20 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Die Brötchen sollten am selben Tag verzehrt werden. Guten Appetit!

