

Frau Petra kocht

kochen•lernen•lachen•genießen

Käsebrötchen

Wenn du auf super fluffige Brötchen und Käse stehst, dann sind diese genau richtig. Stell dir vor, das Pubertier ist an diesem Samstagmorgen halb acht aus dem Bett gekrochen, weil es im ganzen Haus nach leckeren Brötchen gerochen hat. ❤️

Ich habe mich bei @cea.mu inspirieren lassen: leckere Käsebrötchen, das Rezept ist ursprünglich von @bartschandra ❤️ (Instagram)

Tipp:

Im Originalrezept stand 3 Päckchen Trockenhefe. Ich verwende aber ausschließlich frische Hefe und so habe ich für dich gegoogelt und herausgefunden, dass 1 Päckchen Trockenhefe 🍞 ein halber Frischhefewürfel ist.

240 ml Wasser
1, 5 Hefe Würfel
2 EL Zucker
in den Mixtopf geben und 3 min/37°C/Stufe 2 erwärmen
550 g Mehl Typ 550
75 g Rapsöl
1 TL Salz
1 Ei
in den Mixtopf geben und 3 min/Teigknetstufe

bis 200 g Käse
reiben

Den Teig auf die bemehlte Backmatte geben und in 12 Stücke teilen, ca. 80g.
Teiglinge zu einer Kugel schleifen und auf die gefettete White Lady legen und leicht platt drücken.
Etwa 10 min ruhen lassen. Nun ein Kreuz in die Brötchen schneiden/ritzen und großzügig mit Käse bestreuen
Die White Lady in den kalten Backofen stellen, unterste Schiene und bei 200°C etwa 15 min backen.
Bitte mit Sichtkontakt, da jeder Backofen anders ist. Bei gewünschter Bräune einfach rausnehmen.

*Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag ❤️
Deine Petra*