Milchbrötchen

Zutaten

```
250 ml      Milch
80 g        Butter
500 g       Mehl (Typ 405)
50 g        Zucker
1 Pck.      Vanillezucker
1 Prise     Salz
1/2 Würfel  Hefe
1           Ei
```

Milch erwärmen, Butter darin schmelzen lassen. Währenddessen Mehl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Hefe in Bröseln dazugeben.

Warmen Milch-Mix und das Ei hinzugeben und alles gut zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen. (Man kann auch schon gleich Brötchen daraus formen und diese dann gehen lassen)

Ofen auf 180° C aufheizen und die Brötchen ca. 15-20 Minuten backen.

```
Ohne Vanillezucker, nur 30 g Zucker und etwas mehr Salz ergibt das
wunderbare Burger Buns.
```

Permanent link:
http://wiki.richter-ch.de/doku.php/rezepte:backen:milchbroetchen

Last update: **2022/09/29 18:16**