

Tanjas Brötchen

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Frische Brötchen – rasch zubereitet ohne Aufgezeit! Die Brötchen überzeugen durch die softe Textur und den unnachahmlichen Geschmack!

**Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei.
Fructosearm siehe Tipp am Rezeptende**



Für 6 Brötchen

250g (1 Packung) [Backmischung für BRÖTCHEN & BREZEN](#) von Tanjas glutenfrei

1,5 TL (6g) Salz

1 Prise Zucker

190g lauwarmes Wasser

$\frac{1}{2}$ Würfel (20g) Frischhefe oder 1 P. (7g) Trockenhefe

1 EL (10g) Öl

1 EL (10g) glutenfreien Essig

1. Backofen vorheizen: 260 Grad Ober- und Unterhitze oder **240 Grad Umluft**. **Tipp:** Bei Umluft gelingen die Backwaren schöner. Ein leeres Backblech auf den Backofenboden stellen und mit aufheizen.

2. Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

3. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.

Anmerkung: Das Wasser darf nicht über 37 Grad betragen.

4. Hefeflüssigkeit, Speiseöl und Essig zum Mehl geben und in 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens. Der Teig sollte

weich, aber dennoch knetbar sein. Bei Bedarf noch 10g Wasser zufügen.

5. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und den Teig ebenfalls leicht bemehlen. Den Teig in 6 Stücke teilen und länglich oder zu Kugeln formen. Kugeln anschließend etwas flach drücken, damit sich die Brötchen schön ausbilden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, 1cm tief einschneiden und mit Wasser bepinseln.

6. Das Backblech sofort auf mittlere Schiene in den Backofen einschieben und sogleich etwa 75ml Wasser in das untere Backblech gießen. **Tipp:** Die Backofentüre SOFORT schließen, da sich ein Dampfstoß entwickelt!

7. Brötchen **10 Minuten backen**, dann die Temperatur auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) ODER **180 Grad (Umluft) reduzieren und weitere 23 – 25 Minuten backen**, bis die Brötchen schön goldbraun sind.

8. Die fertigen Brötchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.

Tipp bei Fruktoseintoleranz: Zucker durch Reissirup ersetzen. Essig durch verdünnte Essig-Essenz tauschen.



