



CHEFKOCH.DE

Irische Brötchen

Etwa 400 ml Wasser und die Speisestärke in einem Topf verquirlen. Die Mischung unter ständigem Rühren aufkochen lassen, dann auf gute Handwärme wieder abkühlen lassen. Das restliche Wasser lauwarm werden lassen, in eine Tasse gießen und die Hefe hinein bröckeln. Die Hefe darin unter Rühren auflösen.

Die aufgelöste Hefe, das mit Speisestärke an gedickte Wasser und das Salz zusammen mit dem Mehl in eine große Schüssel geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig gut gehen lassen (ca. 30 Minuten). Daraus dann Brötchen formen und nochmals aufgehen lassen (ca. 15 Minuten). Im Backofen bei 200°C (Umluft) goldbraun backen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe



Zutaten für 1 Portionen:

½ Liter Wasser
2 EL Speisestärke
42 g Hefe
2 TL Salz
600 g Mehl

Verfasser: schnubbel

Das Leben schmeckt schön.

