

Weiche gebackene Brötchen (Vorspeisen)



Zubereitung

Den Zucker in der warmen Milch zusammen mit dem Backpulver auflösen, dann die Butter hinzufügen. In eine Schüssel übertragen und das Mehl, die Eier und schließlich das Salz hinzufügen. Den Teig gut mit der Hand kneten und dann eine Stunde ruhen und aufgehen lassen. Den Teig in eine Schicht von etwa 3 cm dick ausrollen und Kreise mit dem Rand eines Glases schnitzen (oder kleine Brötchen in ähnlicher Weise formen). Lassen Sie weitere 30 Minuten aufgehen lassen. Backen Sie 20 Minuten bei 180 ° C.

Tipps

Wenn Sie möchten, können Sie auch Hefeansatz im Teig verwenden, anstatt Backpulver. Das Ergebnis wird die gleiche sein. Denken Sie daran, dass Sie für ein halbes Kilo Mehl 12g der traditionellen Hefe brauchen werden.

Allgemeinwissen

Wussten Sie, daß das Salz die Wirkung des Backpulvers hemmt? Also nicht Salz und Backpulver zusammen im selben Wasser auflösen, sonst wird das Aufgehen nicht korrekt!

Informationen

Zubereitung 120 Minuten

Gesamtzeit 20 Minuten

Dient X Serviert 4 Personen

Schwierigkeitsgrad Schwer

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Italienisches 00 mehl 500 Gramm

Milch 250 Millimeter

Backpulver 1 Tütchen

Butter 60 Gramm

Eier 2 Einheiten

12 10 Gramm

Zucker (3 EL Zucker)

Öl (1 EL Olivenöl)