

# Milchbrötchen



1. Milch Butter und den Zucker 2 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen. Die Hefe hinzufügen und 3 Minuten / 37°C / Stufe 2 erhitzen.
2. Die restlichen Zutaten dazugeben und 5 Minuten / Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal durchkneten und in 12 gleich große Teile teilen. Die Teiglinge zu Brötchen falten. Die Ofenhexe fetten. Die Brötchen in der Ofenhexe verteilen.
4. Eigelb mit Milch mischen und die Brötchen damit bestreichen.
5. Die Brötchen abdecken und 60 Minuten gehen lassen.
6. Die Brötchen bei 200° Grad Ober- / Unterhitze auf die unterste Schiene in den kalten Backofen schieben und ca. 30 bis 35 Minuten goldbraun backen.

## Zutaten:

### Für den Teig

- 550 g Weizenmehl Type 550
- 270 g Milch
- 80 g Butter
- 60 g Zucker
- 20 g Hefe
- 1/2 TL Salz
- 1 Packg. Vanillezucker

### Zum Bestreichen

- 1 Eigelb
- 3 EL Milch

### Optional

- Rosinen,
- Schokostückchen,
- Hagelzucker

## Benötigtes Material

Ofenhexe

## Zubereitungszeit

- 20 Minuten Vorbereitung
- 60 Minuten Gehzeit
- 35 Minuten Backzeit.