

# Weiche Brötchen - Dinner Rolls

Ideal für herzhaft gefüllte Füllungen



## Für 12 Stück :

550 gr Weizenmehl, 405er  
80 gr Butter  
1 TL Salz  
2 TL Zucker  
300 gr Milch  
1 Würfel frische Hefe

Zubereitung im Thermomix :

Butter und Milch in den Mixtopf geben und **2,5 Min. / 37°C / Stufe 1** erwärmen.

Restliche Zutaten zufügen und **2 Min. / Knetstufe** zu einem Teig verarbeiten.

(Ohne Thermomix sollten Butter und Milch Zimmertemperatur haben und wie gewohnt zu einem homogenen Teig verarbeitet werden.)

Den Teig in einer Schüssel mit einem Küchentuch abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.  
Eine Auflaufform gut einfetten.

Den Teig in 12 Portionen teilen. Kleine Fladen formen, nach Belieben füllen, verschließen und mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen.

Abgedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Brötchen ca. 35 - 45 Minuten goldbraun backen lassen.

Füllung : z.B. Schafskäse, Landjäger, Salami, pikante Hackfleischzubereitung, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt

Quelle : [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)