

Zutaten für ein kleines Blech der Größe 28 x 18 cm:

350 g Mehl (in Ö Typ W480 glatt, in D Typ 405)
1 gestr. TL Salz (ca. 6 g)
1 EL Zucker (ca. 20 g)
200 ml Milch
10 g Frischhefe (=1/4 Würfel) oder ca. 4 g Trockenhefe
45 g Butter

Optional: Speisestärke zum Bestreuen



Zubereitung:

- 1) Gebt das Mehl und Salz in die Rührschüssel eurer Küchenmaschine.
- 2) Erhitzt die Milch, bis sie lauwarm ist. Die Milch darf nicht heiß sein, weil sie sonst die Hefe zerstört. Kontrolliert die Temperatur, indem ihr einen sauberen Finger ca. 30 Sek. lang in die Milch haltet. Ist euch nicht zu heiß, passt es auch für die Hefe.
- 3) Löst Zucker und Hefe in der Milch auf. Schmelzt die Butter (darf nicht heiß sein!) und gebt sie zur Milch dazu.
- 4) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen weichen aber kompakten Teig. Diese Konsistenz ist wichtig, damit die Brötchen später weich werden. Kratzt den Teig immer wieder mit einer Teigkarte vom Schüsselrand herunter, damit die Kneithaken den ganzen Teig erfassen können.
- 5) Gebt den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn nochmals durch und formt eine Kugel. Diese legt ihr in eine befettete Schüssel, deckt sie ab und stellt sie an einen warmen Ort für ca. 1-1,5 Stunden (da wenig Hefe verwendet wird, verlängert sich die Gehzeit). Bereit ist der Teig, wenn er sich verdoppelt hat.
- 6) Ohne ihn zu sehr zu drücken oder zu kneten, legt ihr ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Mein ganzer Teig war ca. 630 g schwer. Ich habe das Gewicht durch 12 dividiert weil ich 12 Bällchen haben wollte. Jedes der Teigstücke hat also ca. 52 g. Ein paar Gramm mehr/weniger dürfen es aber auch sein.
- 7) Wenn ihr den Teig aufgeteilt habt, wird jedes Teigstück zu einem Ball geschliffen.
- 8) Sind alle Bällchen geformt, legt ihr sie in eine Backform der Größe: 28 x 18 cm und lasst dazwischen Abstand, weil sie stark aufgehen. Die Form legt ihr am besten mit Backpapier aus oder befettet sie.
- 9) Deckt sie wiederum ab und stellt sie an einen warmen Ort zum Gehen, diesmal für ca. 30 min.
- 10) Heizt den Backofen auf 180 Grad O/U Hitze vor. Haben sich die Bällchen deutlich vergrößert, könnt ihr sie leicht mit Speisestärke bestreuen (sehen dann aus wie Buchteln) und sie ca. 25 min lang backen, bis sie goldgelb sind.
- 11) Nach dem Backen nehmt ihr sie aus dem Ofen, lasst sie ein wenig auskühlen und genießt sie am besten lauwarm als Frühstücksbrötchen, Beilage zum Mittag- oder Abendessen und als Brötchen für die Jause/Brotzeit.

Sastojci za mali pleh dim.: 28 x 18 cm:

350 g brašna (u AUT tip W480 glatko, u D tip 405)
1 ravna kašičica soli (ca. 6 g)
1 kašika šećera (ca. 20 g)
200 ml mlijeka
10 g svježeg kvasca (= 1/4 kocke) ili oko 4 g suhog kvasca
45 g maslaca

Opcionalno: gustin/škrob za posipanje



Priprema:

- 1) Stavite brašno i so u posudu za miješanje.
- 2) Zagrijte mlijeko dok ne postane toplo. Mlijeko ne smije biti vruće, jer će vam inače uništiti funkciju kvasca. Provjerite temperaturu držeći čisti prst u mlijeko jedno 30 sekundi. Ako vama nije prevruće, nije ni kvascu.
- 3) U mlijeku otopite šećer i kvasac. Otopite maslac u mikrovalnoj (ne smije biti vruć!) pa ga umiješajte u mlijeko.
- 4) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijesite mekano ali kompaktno tijesto. Ova konzistencija je bitna kako bi pecivo kasnije bilo mekano. Spatulom za tijesto ostružite tijesto s ruba posude tako da nastavak za tijesto (od kuhinjske mašine) može da uhvati cijelo tijesto.
- 5) Stavite tijesto na blago pobrašnjenu radnu površinu, ponovo premijesite i formirajte kuglu. Stavite u pomašćenu posudu, prekrijte prozirnou folijom i čistom kuhinjskom krpom i stavite na toplo mjesto oko 1-1,5 sata (pošto koristimo malo kvasca, može potrajati i malo duže). Tijesto je gotovo kad se udvostruči.
- 6) Bez previše pritiskanja stavite ga na blago pobrašnjenu radnu površinu. Moje tijesto je težilo oko 630 g. Podijelila sam težinu na 12 pa je svaki komad tijesta imao otprilike 52 g. Može biti i nekoliko grama više/manje.
- 7) Kada podijelite tijesto, svaki komad tijesta oblikujte u lopticu.
- 8) Nakon što ste formirali loptice, stavite ih u pleh veličine: 28 x 18 cm i ostavite razmak između njih jer će prilično nadoći.
- 9) Pokrijte ga prozirnou folijom i čistom kuhinjskom krpom i vratite na toplo mjesto, ovaj put na oko 30 minuta.
- 10) Zagrijte rernu na 180 stepeni gornji/donji grijači. Ako su se loptice znatno povećale, možete ih lagano posuti kukuruznim škrobom (tako liče na buhtle) i peći oko 25 minuta dok na vrhu ne poprime zlatno-žutu boju.
- 11) Nakon pečenja izvadite ih iz rerne, pustite da se malo ohlade i uživajte u degustaciji. Idealne su kao pecivo za doručak, uz ručak ili večeru ili kao pecivo za užinu.