

Zutaten:

500 g Mehl
½ Würfel Frischhefe (=20 g)
oder 1 Pkg. Trockenhefe (=7 g)
2 gestr. TL Salz (ca. 10 g)
260 ml lauwarme Milch
3 gestr. EL Zucker (=ca. 50 g)
3 EL Milchpulver (optional!) (=ca. 40 g)
60 g Butter
1 Ei



Zubereitung:

- 1) In die Rührschüssel eurer Küchenmaschine gebt ihr das Mehl und Salz.
- 2) Erhitzt die Milch zusammen mit der Butter und löst darin die Hefe auf (die Milch darf nicht heiß sein, weil sie sonst die Hefe zerstört). Fügt den Zucker, Milchpulver und das verquirlte Ei hinzu.
- 3) Gebt die feuchten Zutaten zu den trockenen dazu und verknetet einen klebrigen Teig. Diese Konsistenz ist wichtig, damit die Brötchen später weich werden. Kratzt den Teig immer wieder mit einer Teigkarte vom Schüsselrand herunter, damit die Knethaken den ganzen Teig erfassen.
- 4) Gebt den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche, knetet ihn kurz durch und formt eine Kugel. Diese gebt ihr in eine befettete Schüssel, deckt sie ab und stellt sie in den 30 Grad warmen Ofen bzw. einen warmen Ort für ca. 1 Stunde.
- 5) Danach hat er sein Volumen verdoppelt. Ohne ihn zu sehr zu drücken oder zu kneten, legt ihr ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Mein ganzer Teig war 970 g schwer. Ich habe das Gewicht durch 9 dividiert weil ich 9 Brötchen haben wollte. Jedes der Teigstücke hat also ca. 107 g. Ein paar Gramm mehr/weniger dürfen es sein.
- 6) Wenn ihr den Teig aufgeteilt habt, wird jedes Teigstück zu einem Ball geschliffen und dünn (ca. 1-2 mm dick) auf die Form eines etwa 25x20 cm großen Rechtecks ausgerollt. Die entstandene Platte wird ein Mal von links und rechts zur Mitte geklappt und aufgerollt (siehe Video).
- 7) Sind alle Brötchen geformt, legt ihr sie in eine mit Backpapier ausgelegte Backform der Größe: 39x24 cm und lasst dazwischen Abstand, weil sie noch stark aufgehen.
- 8) Deckt sie mit einem sauberen Küchentuch ab und stellt sie wieder an einen warmen Ort, diesmal für ca. 30 min.
- 9) Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor und backt sie nach der 2. Gehzeit ca. 20-25 min lang bis sie oben goldgelb sind. Sollten sie oberflächlich zu dunkel werden, legt eine Schicht Alu-Folie darüber und backt sie fertig.
- 10) Nach dem Backen nehmt ihr sie aus dem Ofen und bestreicht sie sofort mit etwas Butter. Falls ihr die Oberfläche gerne knusprig mögt, lasst ihr diesen Schritt aus. Lasst sie ein wenig auskühlen und genießt sie am besten lauwarm.

Sastojci:

500 g brašna
½ kocke svježeg kvasca (=20 g)
ili 1 pak. suhog (=7 g)
2 vrhom ravne kašičice soli (ca. 10 g)
260 ml toplog mlijeka
3 vrhom ravne kašike šećera (=ca. 50 g)
3 kašike mlijeka u prahu (opcionalno) (=ca. 40 g)
60 g maslaca
1 jaje



Priprema:

- 1) U posudu za miješanje sipajte brašno i so.
- 2) Zagrijte mlijeko skupa sa maslacem i rastopite kvasac (bitno je da mlijeko nije vruće jer vam inače uništava kvasac). Umiješajte šećer, mlijeko u prahu i umućeno jaje.
- 3) Mokre sastojke dodajte u suhe i zamijeste prilično ljepljivo tijesto. Ovakva konzistencija je bitna kako bi na kraju dobili mekane kruščiće. Prilikom miješanja, mašinu gasite jednom ili dva put i skidajte tijesto sa strana posude kako bi nastavci za tijesta svuda stigli.
- 4) Tijesto prebacite na pobrašnjenu podlogu i premijesite još malo. Formirajte kuglu i stavite je u pomašćenu posudu. Prekrijte je kuhinjskom krpom i stavite u rernu koju ste zagrijali na max. 30 stepeni ili na drugo toplo mjesto da nadolazi. Potrebno mu je oko sat vremena da se udupla.
- 5) Nakon tog vremena, bez da ga mijesite, prebacite ga na radnu površinu. Moje tijesto je imalo ukupno 970 g. Pošto sam htjela da imam 9 kruščića, ovaj broj sam podijelila na 9. Znači, svaki komad tijesta bi trebao da ima oko 107 g (ili koji gram manje ili više – to nije strašno).
- 6) Nakon što ste podijelili tijesto, od svakog komada formirajte lopticu koju tanko razvaljate na debljinu od ca. 1-2 mm i u oblik pravougaoonika od 25x20 cm veličine. Pravougaoonik preklapajte kao u videu pokazano (sa lijeve i desne strane prema sredini pa zarolajte).
- 7) Formirane rolnice redajte u pleh veličine: 39x24 cm i ostavite dovoljno razmaka između njih jer će prilično nadoći.
- 8) Prekrijte ih kuhinjskom krpom i ostavite na toplom mjestu da nadolaze jedno 30 min.
- 9) Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači i pecite ih 20-25 min, dok ne poprime zlatno-žutu boju. U slučaju da previše potamne, stavite sloj alu-folije i nastavite pečenjem.
- 10) Nakon pečenja izvadite ih iz rerne i premažite komadićem maslaca. Tako će prilikom hlađenja i sa površine omekšati. Ako ipak volite jako hrskave kruščiće, izostavite ovaj korak. Ostavite ih malo da se ohlade i poslužite ih najbolje tople.