

Nachtrag zum Brötchen-Back-Blog

Description

Auf Wunsch unserer (bisher) einzigen Kommentatorin stelle ich euch hier noch das Rezept ein. Es ist ein YouTube-Video, in dem alles genau erklärt wird und die Zutaten auch noch einmal aufgelistet sind. Ich habe mich fast genau an das Rezept gehalten, habe den Teig allerdings am Vortag angesetzt und über Nacht (in der kühlen Garage) gehen lassen. Dann am nächsten Morgen die Brötchen geformt, aufs Blech gelegt und nochmal gehen lassen. Und dann habe ich die Brötchen während des Backens mehrfach mit Wasser besprüht, damit sie eine bessere Kruste bekommen.

Das Rezept ist wirklich simpel und lecker, probiert's mal aus!

Viel Spaß beim Nachbacken und gutes Gelingen!

Category

1. Unser Leben in Des Moines

Date Created

2020/05/10

Author

wirindesmoines

default watermark