

# Rezepte aus dem Hessenpark



## Milchbrötchen

Dieses Rezept für Milchbrötchen stammt aus dem Kochbuch von Margarethe und Fanny Wehrfritz, Die Küche im Deutschen Bürgerhause, das in Wiesbaden im Verlag von Heinrich Staadt in der dritten Auflage im Jahre 1913 erschien. Ursprünglich hatten die beiden Damen das Kochbuch für die Schülerinnen ihres Haushaltungspensionats geschrieben und wollten es nun einer größeren Öffentlichkeit zugänglich machen. Diese Milchbrötchen sind leicht zuzubereiten und schmecken hervorragend.

### Zutaten:

1 Kilogramm Weizenmehl (Type 550)

1/2 Liter Milch

2 Tütchen Trockenhefe à 7 Gramm

10 Gramm Salz

### Zum Bestreichen:

1 Ei

Etwas Wasser

Tipp: Wer die Brötchen abwandeln möchte, kann vor dem Kneten des Teiges noch einige Scheiben Butter und 1-2 Esslöffel Zucker dazugeben.

1. Am Vorabend die Hälfte des Mehls in eine Schüssel geben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

2. In einer Tasse, die Hefe mit einem Esslöffel Milch vermengen.

3. Das Hefegemisch nun in den Vorteig einrühren.

4. Das Teiggemisch zugedeckt, über Nacht bei Zimmertemperatur gehen lassen.

5. Am nächsten Morgen das Salz und den Rest des Mehls hinzufügen.

6. Die Masse kräftig durchkneten, immer wieder in die Höhe werfen und auf den Boden der Schüssel werfen.

7. Sobald sich der Teig leicht von der Hand löst, mit mehlbestäubten Händen kleine, runde Ballen mit glatter Oberfläche daraus formen.

8. Die Brötchen auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech setzen und aufgehen lassen.

9. Danach in die Mitte des Brötchens einen Schnitt setzen.

10. Das Gebäck mit einem in etwas Wasser verrührtem Ei bestreichen und bei 180-200 C auf der mittleren Schiene für 25-30 Minuten backen, bis sie hellgelb sind,