

Rollen-Brot

Zutaten für 3 Stränge à 10 Rollen:

1 kg	Weizenmehl, Type 550
550 ml	Wasser
20 g	Hefe
50 g	zerlassene Butter
30 g	Salz
1 El	Zucker
Mohn, Sesam, Schwarzkümmel, grobes Salz ...	

Zubereitung:

1. Mehl in eine Rührschüssel sieben und eine Mulde formen.
2. Wasser, zerbröckelte Hefe und etwas Mehl vom Rand in der Mulde zu einem weichen Vorteig verrühren.
3. Vorteig mit etwas Mehl vom Rand leicht bestäuben zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Vorteig, restliches Mehl vom Rand, Butter, Salz und Zucker in der Küchenmaschine einem weichen Teig kneten.
5. Fertigen Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. ½ bis 1 Stunde gehen lassen.
6. Teig dritteln und 3 Stränge formen.
2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
7. Jeden Teigstrang mit einer Teigkarte der Länge nach in 10 gleichmäßige Stücke teilen.
Jedes Stück zu einer Rolle rollen.
8. Je 10 Rollen **eng** nebeneinander auf das Backpapier legen.
Mit Wasser bestreichen und mit Mohn oder Sesam ... bestreuen.
Abgedeckt noch einmal 10 bis 15 Minuten gehen lassen.
9. Backofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
Rollen-Brote im heißen Backofen etwa 15-20 Minuten goldbraun und knusprig backen.
Auf einem Gitterrost auskühlen lassen.