Reiheweck / Milchbrötchen

• wunderbar fluffig •

Zutaten

250ml lauwarme Milch
80-100g Zucker
10g Hefe
100g weiche Butter
550g helles Mehl, z.B. Dinkel 630
1 gute Prise Salz

Butterschmalz zum Einfetten
1 Eigelb + 2 TL Milch zum Bestreichen

Zubereitung

Die Hefe mit dem Zucker in der Milch unter Rühren auflösen. Mehl, Butter und Salz zufügen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. 15-18 längliche Brötchen formen und in Reih und Glied auf den leicht mit Butterschmalz gefetteten Zauberstein legen. Mit der Teigunterlage abdecken und 90 Minuten ruhen lassen. Mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen. Backzeit: 25 Minuten bei 160 Grad und dann nochmal zum Bräunen für 5 Minuten auf 180 Grad. Ober- und Unterhitze vorgeheizt.

Tipps:
Man kann auch sehr gut ein paar Rosinen, Zimtflakes oder Schokotröpfchen mit in den Teig einarbeiten.