

Dinner Rolls

250 ml Milch
120 ml Wasser
25 g frische Hefe
1 TL Zucker
50 g Butter
620 g Weizenmehl 550
1 Ei
1 TL Salz

1 Eigelb
2 EL Sahne
2 EL Sesam (optional)



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Hefe, Zucker und Butter im lauwarmen Wasser und Milch auflösen.
(im TM: **3,5 min./37°/Stufe 1**)

Mehl, Ei und Salz einkneten.
(im TM: **3 min./Teigknetstufe**)

Den Teig in der 2 Liter Nixe **ca. 45-60 min.** abgedeckt gehen lassen.

Anschließend auf der Teigunterlage zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden.

Jeden Teigling falten und schleifen, anschließend mit der Naht nach unten nebeneinander in die Ofenhexe setzen.

Mit verquirltem Eigelb und Sahne einpinseln und je nach Geschmack mit Sesam bestreuen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und **ca. 20 min.** gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei **230 Grad Ober-/Unterhitze** in der untersten Schiene **ca. 20 min.** backen.