

Rüeblibrötchen

300	g	Rüebli, fein geraffelt
800	g	Weissmehl
20	g	Salz
1	Würfel	Hefe, frisch
50	g	Butter, flüssig
2,5	dl	Milch, lauwarm

Zubereitung

Weissmehl in eine Schüssel geben. Salz begeben und gut mischen. Die Hefe in der Milch auflösen. Alle Zutaten zum Weissmehl geben. Solange kneten, bis ein weicher, geschmeidiger Teig entsteht. Mindestens 1 Stunde zugedeckt aufgehen lassen.

Teigballen a 80 Gramm abwägen. Zu kleinen Broten formen. Auf ein Backblech geben und noch einmal 10-15 Minuten stehen lassen.

Im Ofen bei 190 Grad ca. 20-25 Minuten backen.

Nährwert pro Brötchen a ca. 65 Gramm

Kalorien	152
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiss	4 g
Fett	2 g