

# SEGENSBRÖTCHEN

Pro Brötchen werden ca. 50 g Teig benötigt.  
Das folgende Rezept reicht also für etwa 20 Brötchen.

Zutaten für 1 kg Teig:

- 400 ml Wasser
- 600 g Mehl (idealerweise Weizenmehl Type 550 oder 1050)
- 12 g Salz
- Hefe

(Menge je nach Gehzeit – je kürzer, desto mehr.

Wenn man den Teig einen Tag vorher ansetzt, reicht eine Mini-Menge von wenigen Gramm.)

Gehzeit bei 1 Würfel Hefe bei Zimmertemperatur: ca. 1 Stunde (Teig beobachten)

Zubereitung:

1. Die Zutaten vermischen (mit Kochlöffel, Rührgerät oder Küchenmaschine), etwas kneten, gehen lassen
2. Den Teig in Portionskugeln von ca. 50g aufteilen und auf Backpapier verteilen
3. Eine Teigkugel nehmen, den Segensvers in den Teig drücken und mit dem Teig „umrollen“, dann in den Händen wieder zur Kugel formen
4. Die geformten Brötchen wieder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen
5. Für ca. 25 Minuten bei 220 Grad (Ober-/Unterhitze) in den vorgeheizten Backofen schieben
6. Mindestens 20–30 Minuten auskühlen lassen, idealerweise eher länger