

Schalottenbrötchen

© Miss J's Kitchen

Cuisine: taiwanesisch / **Category:** Miss J's Kitchen (Rezept)

<https://missjskitchen.com/315/schalottenbroetchen/>



Klassisches taiwanesisches Brot.

Prep Time 1 hour

Cook Time 25 minutes

Additional Time 1 hour 30 minutes

Total Time 2 hours 55 minutes

Ingredients

Teig

- 300g Mehl (Type 550)
- 3g Trockenhefe
- 15g weißen Zucker
- 140g Joghurt
- 80g Milch
- 20g ungesalzene Butter
- 4g Salz

Gehackte Frühlingszwiebeln

- 3 bis 4 Frühlingszwiebeln
- 2 TL Pflanzenöl

- Etwas Pfefferpulver
- 1/4 TL Salz
- 1 Egg

Instructions

Teig

1. Mehl, Hefe und Zucker in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.
2. Den Joghurt hinzufügen und kurz umrühren.
3. Die Hälfte der Milch hinzugeben und den Teig mit den Händen kneten.
4. Den Rest der Milch hinzugeben und nochmal ca. 5min durchkneten.
Tipp: Falls der Teig zu trocken ist füge ca. 10g Milch hinzu, falls zu nass 10g Mehl.
5. Den Teig mit einem feuchten Tuch (oder Plastikfolie) abdecken und 30min hydrieren lassen.
6. Salz sowie Butter hinzufügen und den Teig durchkneten.
Tipp: Es ist normal, daß der Teig zu Beginn des Knetens klebrig ist. Nach ca. 4 bis 5min vermischt sich die Butter mit dem Teig.
7. Den Teig durchkneten bis an Händen und Tisch keine Teigreste mehr kleben bleiben. Dieser sollte nun eine glatte Oberfläche haben.
Anschließend den Teig zum Aufgehen in eine Schüssel legen.
Tipp: Bei einer Umgebungstemperatur von unter 24°C den Teig zusammen mit einer Tasse Wasser in einen geschlossenen Raum (z.B. Mikrowelle) stellen. Dadurch verkürzt sich die für das Aufgehen benötigte Zeit. Nach ca. 1h mit dem mit Mehl bestreuten Finger in den Teig stechen. Wenn sich das dadurch entstandene Loch nicht mehr zurückzieht ist der Aufgehprozess abgeschlossen.
8. Den Teig in 12 Teile teilen.
9. Mit einem feuchten Tuch 10 Minuten lang abdecken.
10. Die geteilten Teigstücke zu Kugeln formen und in eine Backform legen.
Tipp: Wenn du einzelne Brötchen haben möchtest benutze anstatt der Form ein Backblech und lasse zwischen den Teigbällchen etwas Abstand.
11. Die Teigbällchen mit einem feuchten Tuch abdecken und 30min warten.

Gehackte Frühlingszwiebeln

1. Den grünen Teil der Frühlingszwiebeln in kleine Stücke hacken.
2. Das Ei in einer separaten Schüssel aufschlagen.

3. Salz, Pfeffer, Pflanzenöl und einen EL des aufgeschlagenen Eies zusammen mit den Frühlingszwiebeln verrühren.

Teig + Gehackte Frühlingszwiebeln

1. Das zuvor aufgeschlagene Ei auf die Brötchen streichen.
2. In jedes Teigbällchen ein Kreuz einritzen und die gehackten Frühlingszwiebeln darauf fixieren.
3. Die Brötchen in den auf 180°C vorgeheizten Ofen schieben und für 25min backen. Sie sind fertig, wenn sich die Oberfläche leicht hellbraun verfärbt hat. Die Frühlingszwiebel-Brötchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und genießen.

