

# Krustenbrötchen

**Zutaten für 8 Brötchen:**

**680 g Mehl (Typ 550)**

**2 Tl. Salz**

**2 Tl. Zucker**

**1 Hefewürfel**

**400 ml Wasser**

**Zubereitung:**

**Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten.**

**Den Teig ca. 1 Stunde (zugedeckt) gehen lassen.**

**Anschließend den Teig in 16 gleich große Stücke (ca. 70g) aufteilen.**

**Jeweils 2 Stücke Teig nebeneinander legen und diese flachdrücken bzw. auswellen, bis sie einen Durchmesser von ca. 10 – 12 cm erreicht haben. Jetzt die 2 Stücke aufeinander legen und eng zusammenrollen. Das erste Brötchen ist somit fertig. Dieses mit allen anderen Teigstücken wiederholen, bis 8 Brötchen entstanden sind. Alle 8 Brötchen auf ein Backblech legen (auf Backpapier).**

**Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (!!! Ober und Unterhitze !!!).**

**Die Brötchen ca. 25 – 30 Minuten backen (2. Schiene von oben), bis sie eine schöne Kruste gebildet haben.**