

Halbweissbrötli

Halbweissmehl	1kg
Himalayasalz	4 Teelöffel
Hefe frisch	1 Würfel
Reismilch	320g
Wasser	320g
Wasser und Sojarahm	zum bestreichen



Hefe in 100g Reismilch auflösen

Halbweissmehl mit **Salz** und **Hefe** mischen und die restlichen 540g **Reismilch** zugeben

alles von Hand ca. 10 Minuten, mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine
5 Minuten durchkneten

eine Kugel formen und in einer Schüssel zugedeckt ca. 4 Stunden oder über Nacht
beiseite stellen, damit der Teig **aufgehen** kann

Teig vorsichtig aus der Schüssel nehmen, nochmals kurz durchkneten und in gleich
grosse Stücke teilen

die Teigmenge ergibt insgesamt **16 Brötchen à ca. 100-110g**

Backpapier in ein Backblech legen und
aus der Teigmasse die Brötchen formen,

auf zwei Bleche verteilen und **nochmals 30 Minuten gehen lassen**

inzwischen **Ofen auf 180°C Umluft** vorheizen

nach 30 Minuten die **Brötchen leicht kreuzweise oder dreimal quer
einschneiden**,

gut mit $\frac{1}{2}$ **Wasser** und $\frac{1}{2}$ **Sojarahm** (kein Leitungswasser) **bestreichen**

und beide Bleche gleichzeitig für **30 Minuten** in den Ofen schieben – fertig!