

Berliner Schrippen

Zutaten:

1 kg Mehl
1 Hefewürfel (42 g)
1 TL Salz
5 EL lauwarmes Wasser (1)
550 ml lauwarmes WEasser (2)

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in Wasser (1) auflösen. Mehl, aufgelöste Hefe, Wasser (2) und Salz zunächst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 10 Minuten gehen lassen. Danach mit den Händen kräftig durchkneten und weitere 15 Minuten gehen lassen. Den Teig in 5 Portionen teilen und jede Portion zu einem Brötchen formen.

Brötchen 30 bis 45 Minuten gehen lassen. In dieser Zeit mit den Fingerkuppen einen Schlitz oder eine Rille in die Brötchen drücken und dann wenden. Die Brötchen mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen etwa 15 bis 20 Minuten backen.

[Druck-Version](#)

