



Zutaten

- Für das Brot:
- 50 ml warmes Wasser
- 25 g Butter
- 1 Ei
- 1/2 EL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/4 Päckchen frische Hefe
- 220 g 00er Mehl
(italienisches Pizze-mehl)

Backen, Hauptgang

Philadelphia Cheese-Steak

Entdecke unser köstliches Philadelphia Cheese-Steak Rezept. Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers! Jetzt ausprobieren!

So wird's gemacht:

1. (Um Zeit zu sparen kann auch weiches Sandwich-Baguette – ähnlich dem Hotdog-Bun – genutzt werden.)
2. Ei und Wasser gemischt zum Bepinseln der Brötchen
3. Die Butter, Zucker und Hefe im warmen Wasser auflösen.
4. Mehl mit Salz vermischen und dann Hefe-Wasser und Eier hinzugeben. Am besten in der Küchenmaschine mit Knethaken für 5 Minuten kneten, damit das Gluten (Klebereiweiß) herausgearbeitet ist. Den Teig ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen, erneut kneten, für weitere 15 Minuten ruhen lassen.
5. Teig in 4 Portionen aufteilen und in längliche Brötchen formen. Nochmals gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Den Backofen auf Ober- und Unterhitze 250°C vorheizen.
7. Brötchen auf einem Blech mit Backpapier mittig in den Ofen schieben und ca. 12 Minuten goldbraun backen.
8. Alle 3-4 Minuten sollte das Brot „beschwadet“ werden. Dafür mit einer Sprühflasche 3 Stöße kaltes Wasser in den Backofen sprühen.