



Chilibrötchen

Zeit gesamt
2h

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Hefe, frisch	10 g
Zucker	1 TL
Wasser	300 ml
Weizenmehl, Type 405	500 g
Salz	
Olivenöl	90 ml
Chili, gemahlen	
Butter	2 EL

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleine Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. In eine Schüssel Hefe zerbröckeln und mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. Ca. 10 Min. gehen lassen. Mehl, 3 TL Salz, Öl und Chili mit dem Hefewasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Teig nochmals auf wenig Mehl durchkneten und in 12 Portionen teilen. Jeweils zu runden Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zugedeckt nochmals 20 Min. gehen lassen.
3. In einer Pfanne Butter auf hoher Temperatur ca. 5 Min. schmelzen, Chili zugeben, salzen und zum Durchziehen beiseitestellen.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Brötchen mit Chilibutter bepinseln und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Min. backen. Abkühlen lassen und Chilibrötchen frisch servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	637 kcal		
Kohlenhydrate	97 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	13 g	Fette	21 g