

## Allgemeine Hinweise für das Milchpulver 26% F.i.Tr.

Unser Milchpulver ist reine sprühgetrocknete Milch. In Deutschland produziert und getrocknet.

Spezielle Rezepte dafür gibt es nicht, da Sie für bei jedem bestehenden Rezept die Milch durch Milchpulver und Wasser austauschen können.

- zum Backen empfehlen wir ca. 80g Milchpulver auf 1 Liter Wasser – das ist ausreichend
- zum Kochen und für Müsli & Co. nehmen Sie bitte 100g je 1 Liter Wasser, das ist dann eine gehaltvollere Mischung

### Rezeptvorschlag für Milchbrötchen:

Alle Zutaten in der Knetmaschine zuerst langsam mischen und dann bei schneller Geschwindigkeit zu einem glatten Teig kneten. Dies dauert je nach Maschinentyp 5-10 Minuten.

Wenn der Teig schön glatt ist, lassen Sie ihn ca. 10-20 Minuten zugedeckt ruhen.

Nach dieser Teigruhe stechen Sie mit einem Teigschaber ca. 60-70g schwere Teigstücke ab und formen diese rund. Lassen Sie diese ca. 20 Minuten, mit der Oberseite nach unten, ruhen/gehen. Danach legen Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und lassen sie nochmals kurz gehen. Mit Milch anstreichen, kurze Endgare und dann ab in den Ofen.

Backen: 170°C Umluft oder 180°C Ober- Unterhitze für 12-18 Minuten. Je nach Backofen und gewünschter Bräunung

Zutaten	Milchbrötchen
Weizenmehl 550	1kg
Wasser, ca.	600g
Milchpulver 26%	50g
Salz	30g
Backcreme "Softi"	50g
Hefe, frisch	1Wüfel
Zucker	60g

Viel Freude und Gutes Gelingen wünscht,

Bäckermeister und Lebensmitteltechniker von [backstars.de](http://backstars.de)  
Andreas Zöllner