

Beste Über-Nacht-Brötchen

Backofen: 230° C Ober- / Unterhitze

Backzeit: ca. 20 min

Zubehör: Minikuchenform + Keep & Carry Deckel

Zutaten:

300 g kaltes Wasser 5 g Hefe 350 g Weizenmehl Typ 550 90 g Dinkelmehl Typ 630 30 g Roggenmehl Typ 1150 10 g Rapsöl 2 TL Salz

Saaten nach Geschmack (Mohn, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen)

Zubereitung:

Wasser und Hefe 2 min / Stufe 1 verrühren.

Restliche Zutaten zugeben und 4 min / Teigknetstufe gut miteinander verkneten.

Teig auf die Teigunterlage geben und in 8 gleich große Stücke teilen.

Jedes Teigstück mehrmals falten, zu länglichen Brötchen formen und in die Mulden der Minikuchenform legen.

Mit einem Pinsel die Oberfläche leicht anfeuchten und mit Saaten nach Wahl bestreuen.

Den Keep & Carry Deckel aufsetzen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 15 min Raumtemperatur annehmen lassen. Währenddessen den Backofen vorheizen.

Mit einem scharfen Messer einschneiden, Form auf die mittlere Einschubleiste stellen, direkt auf den Ofenboden 1 kleines Glas Wasser schütten und Ofentür schnell schließen.

Brötchen ca. 20 min bis zur gewünschten Bräune backen.











Quelle: ofenzauberei.de