Über - Nacht Brötchen

Backofen: **220° C Ober-/Unterhitze**
Backzeit: **15-18 min**
Zubehör: **Minikuchenform, Keep & Carry Deckel**

Zutaten für 8 Stück:

165 g Wasser
10 g Hefe
1 TL Honig
300 g Weizenmehl 550
1 TL Salz
1 ML Brötchenbackmittel
Saaten / Körner

Zubereitung:

Minikuchenform leicht mehlen.

Wasser, Hefe und Honig 3 min / 37° C / Stufe 1 verrühren.

Mehl, Salz und Brötchenbackmittel zufügen und 3 min / Knetstufe.

Teig in 8 gleich große Teile teilen und schleifen. Zu länglichen Teiglingen formen und vorsichtig in die Minikuchenform setzen.

Deckel auf die Kuchenform setzen,verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen Backofen vorheizen und Kuchenform aus dem Kühlschrank holen.
Teiglinge mit Mehl bestäuben und leicht einritzen oder mit Wasser besprühen und mit Saaten / Körnern bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen 15-18min backen.

PC
SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Melanie Pförtsch
selbständige Pampered Chef Beraterin
Eichelbergstr. 5, 97503 Gädheim
Mobil: 0179 / 900 300 5

Quelle: ikors.blogspot.com