

Brötchen über Nacht

Vorbereitung 10 Minuten

Backzeit 25 Minuten

Gesamtzeit 35 Minuten

Zutaten

- 500 g Mehl, nach Wahl, wir nutzen hauptsächlich Dinkelmehl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 1 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- Ca 360 ml Wasser merkt ihr ob der Teig noch klebt
- extra Mehl zum Bestäuben
- ca. 250 ml Wasser zum Backen

Zubereitung

1. Am Vorabend Mehl, Hefe, Salz und Zucker zu einem geschmeidigen Teig kneten und den Teig dann mehrmals zur Mitte hin umschlagen damit eine Spannung im Teig entsteht, danach den Teig in einer gefetteten rechteckigen Schale ausbreiten das der Teig eine Höhe von ca. 3 bis 4 cm hat
2. Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen.
3. Teig auf eine mehlbestäubte Fläche kippen und mit einem Teigschaber in der gewünschten Größe abstechen.
4. Wenn der Ofen heiß ist, die Oberseite der Brötchen wie man möchte entweder einschneiden in der Länge, ein Kreuz oder auch gar nicht.
5. Die Brötchen mit einer Sprühflasche großzügig besprühen und ihr könnt bei Bedarf mit Kernen eurer Wahl bestreuen. Die Brötchen bei 230°C Umluft für 20-25 Minuten backen, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben.
6. Brötchen nach Ende der Backzeit auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und genießen.
7. Am besten ist es, wenn ihr euch am Boden eine Schüssel oder ein Blech rein macht und wenn ihr die Brötchen rein schiebt ein Glas Wasser dazu kippt damit durch den Dampf noch etwas Volumen entsteht.

Lasst es euch schmecken.

Euer Frischeküche-Team