



ÜBERNACHT-BRÖTCHEN IN DER BROWNIEFORM DELUXE

Wenn es morgens schnell gehen sollen, bietet es sich an, den Brötchenteig über nacht gehen zu lassen. So kann man am nächsten Morgen direkt die Brötchen formen, diese in den Backofen schieben und schon nach einer halben Stunde frische knusprige Brötchen genießen. Und das Gute an selbstgemachten Brötchen ist wie immer: man weiß, das nur beste Zutaten enthalten sind. Das Original stammt aus der Rezeptwelt und wurde von „Koch-Nixe“ verfasst.

ZUTATEN

- 400 g Weizenmehl 550
- 250 g kaltes Wasser
- 10 g Hefe
- 1,5 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- Saaten zum bestreuen, z. B. Mohn, Sesam, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Chia

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten.
- Teig mit dem Nylonmesser auf der Teigunterlage in 12 Teile teilen und zu kleinen Brötchen schleifen. In die Brownieform Deluxe geben, mit Wasser besprühen und abdecken. Dann 10 - 12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
- Nach Wunsch mit einem Messer einschneiden und mit Mehl oder Saaten bestreuen.
- In den kalten Backofen geben und bei 220° Ober-/Unterhitze auf dem Rost in der untersten Schiene ca. 25 Minuten goldbraun backen.
- Die Brötchen nach dem Backen aus der Brownieform Deluxe holen und etwas auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zum ONLINESHOP bitte hier klicken: ziehl.shop-pamperedchef.de
Zu meinem REZEPT-BLOG bitte hier klicken: martinaziehl.blogspot.de