

## Übernacht Brötchen aus der Mini Kuchenform von Pampered Chef®



*Brötchen mit langer Teigführung (Übernachtbrötchen) aus der Mini-Kuchenform von Pampered Chef® Brötchenbackform*

### **Zutaten:**

10 g frische Hefe

250 g Wasser

1 Prise Zucker

420 g Weizenmehl Type 550

1 TL Salz

1 EL Sonnenblumenöl

### **Zubereitung:**

Hefe, Wasser und Zucker in den Mixtopf des Thermomix® geben **und 2 Minuten/37°C/Stufe 2** auflösen

Restliche Zutaten in den Mixtopf geben und **5 Minuten/Teigknetstufe** kneten

Danach den Teig aus dem Mixtopf auf die bemehlte Teigunterlage geben und kräftig falten und eine Rolle formen.

8 gleichmäßige Teigstücke abstechen und zu Brötchen schleifen und in eine längliche Form bringen.

In die Mini-Kuchenform legen, evtl. mit Mehl aus dem Streufix bestäuben und einritzen. Den Deckel Keep & Carry auflegen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Morgens die Form ohne Deckel in den kalten Backofen geben – 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 25 Minuten backen. Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis - Goldgelb backen.

Dies ist eine Rezeptidee von Kathrin Cilinski, danke hierfür ❤️

Liebe Grüße

Martina Ziehl mit Pampered Chef