

REZEPT

Frühstück

SCHNELLE HELLE BRÖTCHEN

ZUTATEN

- 500 g Mehl hell (ich nehme Universal, das hab ich lagernd)
- ODER (mein Favorit): 400 g Mehl hell + 100 g Vollkornmehl. Das geht bis hin zu 300/200 g ganz gut
- 1 Packung (Sackerl) Trockenhefe
- 2 TL Salz
- 360-380 ml Wasser
- 1 Becher Wasser zum Backen

SO GEHT'S

- Alle Zutaten in einer Schüssel (mit Deckel) von mindestens 2,5 Liter Volumen verrühren. Größer ist ok, kleiner klappt nicht, weil der Teig aufgeht.
- Zwei Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen
- Über Nacht (oder mind. 1-2 Stunden) in den Kühlschrank stellen
- Morgens Ofen auf 230 Grad vorheizen
- Teig und Hände bestäuben
- Ca. Handgroße Teiglinge herausreißen und aufs Blech legen. Die Unterseiten klappe ich nach innen, damit die Brötchen schön rund werden.
- Brötchen oben kreuzförmig einschneiden (ich nehme eine Schere)
- Becher Wasser (in geeignetem Gefäß) in den Ofen stellen
- Brötchen bei 230 Grad Umluft 20-25 Minuten backen

