



Schnelle Brötchen über Nacht -der

Allrounder

♥ Zutaten

500 gr. Mehl nach Wunsch

1 P. Trockenhefe

1 ½ TL Salz

360 ml Wasser

etwas Mehl zum Bestäuben

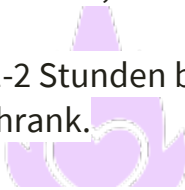
wer mag: Körner, Sesam, Mohn, Salz, Kümmel

250 ml Wasser oder 5-6 Eiswürfel für den Backofen



Am Vorabend alle festen Zutaten in einer größeren Schüssel vermischen und dann das Wasser zugeben. Alles mit einer Gabel zu einem klebrig-feuchten Teig verrühren. Nicht kneten, nur vermischen, dass keine Mehlnester mehr zu sehen sind.

Nun den Teig, abgedeckt, für ca. 1-2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen und dann ab in den Kühlschrank.



Am Morgen den Ofen mitsamt der Fettpfanne (auf der untersten Schiene) auf 230 Grad Umluft vorheizen.

In der Zwischenzeit den Teig mit Mehl bestäuben und mit der Hand tomatengroße Teigstücke aus dem Teig herausziehen und ggf. nochmals mit Mehl bestäubt die Teigränder nach untenhin einschlagen, so dass ein runder Teigling entsteht. Diesen auf das mit Backpapier belegte Backblech legen. Diesen Vorgang wiederholen, bis der ganze Teig aufgebraucht ist.

Wer mag, kann die Brötchen gerne mit Saaten bestreuen und dann die Oberseite mit einer Schere über Kreuz einschneiden. Jetzt das Blech in den Ofen schieben und das Wasser oder die Eiswürfel vorsichtig in die Fettpfanne gießen und den Ofen schließen.

Die Brötchen dann ca. 18-25 Minuten (je nach Größe) bei 230 Grad Umluft backen, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben.

Etwas abkühlen lassen und schmecken lassen.

📌 TIPP: Wer mag, kann auch gleich die doppelte Menge Teig zubereiten, da der Teig im Kühlschrank bis zu 8 Tagen haltbar ist. Gerne könnt ihr ihn auch für Pizza, Salzstangen oder Weißbrot verwenden.