

Frühstücksbrötchen



Zutaten für 10 Brötchen

- 500 g Weizenmehl 550
- 300 g kaltes Wasser (eher etwas weniger Wasser!)
- 5 g Hefe
- 12 g Salz
- 10 g (1 TL) Olivenöl

Zubereitung

Am Vorabend 300 g Mehl mit dem Wasser verrühren und **60 Minuten** stehen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und etwa **10 Minuten** zu einem glatten Teig kneten. Abgedeckt ca. **60 Minuten** gehen lassen. Danach **über Nacht** in einer Teigbox in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig zu 10 gleichgroßen Teigkugeln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, einschneiden und mit einem Tuch abdecken. Weitere **30 Minuten** gehen lassen und danach mit etwas Mehl bestreuen.

Den Backofen auf **250°C Umluft** vorheizen. Eine Tasse Wasser in den Ofen stellen. Die Brötchen **ca. 12-15 Minuten** backen. Wenn sie die richtige Farbe haben, aus dem Backofen holen und zum

Abkühlen mit einem Tuch bedeckt auf ein Gitter legen.

Noch besser gelingen die Brötchen, wenn man einen Sauerteig ansetzt. Hierzu 2 Tage vorher morgens ...

- 150 g Weizenmehl 550
- 150 ml Wasser
- 1 g Hefe
- 1 TL Sauerteigansatz



... verrühren und etwa **24 Stunden** gären lassen. Am Morgen des 2. Tags ...

- 150 g Weizenmehl 550
- 150 ml Wasser

... hinzugeben und verrühren. Weitere **12 Stunden** gären lassen. Am Abend dann die restlichen Zutaten hinzugeben und wie oben beschrieben verarbeiten.



From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:backen:fruehstuecksbroetchen>

Last update: **10.12.2024 07:57**

