

Brötchen backen über Nacht

Zutaten für 10 Stück:

- 500 g Weizenmehl (oder Dinkelmehl)
- 300 ml Wasser (lauwarm)
- 21 g Frischhefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 1,5 TL Salz



| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 20 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 35 Minuten |
| Ruhezeit: | 10 Stunden über Nacht |

1. Löse die Hefe in lauwarmem Wasser auf. Gib alle anderen Zutaten dazu und vermische sie grob zu einem Teig. Stelle den Teig abgedeckt mit Frischhaltefolie über Nacht in den Kühlschrank.
2. Am nächsten Morgen nimmst du den Brötchenteig aus dem Kühlschrank. Teile den Teig in 8 Brötchen und forme sie rund. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech und drücke sie flach.
3. Heize den Backofen auf 250°C Ober-/Unterhitze auf und stelle ein leeres Backblech mit in den Ofen! Das benötigst du, um Dampf zu erzeugen, wenn die Brötchen in den Ofen geschoben werden.
4. Lasse die Brötchen in dieser Zeit ruhen - 30 Minuten wären perfekt.
5. Gieße auf das leere, heiße Blech 1 kleines Glas Wasser und verschließe den Ofen sofort.
6. Backe die Brötchen zunächst für 5 Minuten bei 250°C. Reduziere dann die Temperatur auf 220°C und backe sie für weitere 15 Minuten.
7. Lasse 5 Minuten vor Backzeitende den Dampf aus dem Ofen entweichen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

