

Übernacht-Brötchen

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl (700 glatt)
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 1 EL Öl
- 10 g Germ (Hefe)
- 200 ml Wasser
- 100 ml Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend zu je 75g Teigstücke auswiegen. Diese erst rund schleifen und danach "birnenförmig" in eine gefettete Kuchenform einlegen (siehe Schritt-für-Schritt-Anleitung). Mit einer Frischhaltefolie abdecken und für zwölf Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nach 12-stündiger Ruhezeit die Teiglinge mit Wasser besprühen und beliebig bestreuen und ins kalte Rohr geben.

Bei Heißluft 200° C ca. 25 Minuten backen.

