



**BROTE**

# Über-Nacht-Brötchen

👤 Von Lena Dünser 📅 2. April 2020



**Zutaten** - Hefeteig für etwa 10 kleine Brötchen

- 400 g Dinkelmehl
- 100 g Roggenmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 8 g Zucker
- 10 g Salz
- 350 ml Wasser

## Zubereitung

1. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Grube formen und die Hefe und den Zucker hineingeben. Das Salz am Rand der Schüssel verteilen und das Wasser dazugeben.
2. In der Küchenmaschine für 5 Minuten mit dem Knethaken kneten.
3. Den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
4. Am Morgen die Schüssel öffnen und für 30 Minuten in ein warmes Wasserbad stellen. Den Backofen auf 240° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
5. Den Teig aus der Schüssel auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Den Teig ebenfalls mit Mehl bestreuen und nicht mehr kneten. In die gewünschte Anzahl von Brötchen teilen, einmal in sich drehen und auf ein Blech legen.
6. Die Brötchen für 10 Minuten bei 240° C und weitere 15 Minuten bei 220° C backen, bis sie eine schöne Farbe haben.

**Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen!**

[www.lena-kocht.at/ueber-nacht-broetchen](http://www.lena-kocht.at/ueber-nacht-broetchen)

Quelle: <https://www.guatxi.com/single-post/2020/03/14/Ruck-Zuck-Br%C3%B6tchen>