

FRISCHE SONNTAGSBRÖTCHEN



Zutaten

- 210g Weizenmehl Typ 550
- 160g Wasser
- 10g weiche Butter
- 10g Ahornsirup
- 4g Salz
- 3g Trockenhefe/9g frische Hefe
- 12g Sauerteig (wenn vorhanden)

Backzeit

15 Min. bei 230°C mit Dampf
weitere 5-10 Min. bei 180°C

Guten Appetit!

1

Vermenge alle Zutaten miteinander in einem Topf und lasse diesen für ca. 60 Min. bei Raumtemperatur stehen. Stelle dabei sicher, dass sich alle Zutaten gut miteinander vermischt haben.

2

Den Topf kannst Du nun abgedeckt mit einem Deckel über Nacht in den Kühlschrank stellen.

3

Nehme den Topf morgens aus dem Kühlschrank. Stelle ihn nun an einen wärmeren Ort, sodass der Teig wieder ungefähr auf Raumtemperatur kommt.

4

Forme den Teig auf einer bemehlten Oberfläche zu einem Strang und teile ihn dann in vier gleich große Stücke. Bemehle die Oberfläche der Teigstücke ebenfalls gut.

5

Lasse die Brötchenteige nun für ca. 30 Min. abgedeckt ruhen, damit sich der Teig entspannen kann.

6

Heize den Backofen auf 230°C auf. Schiebe die Teige auf ein Backblech oder ein Pizzastein und besprühe diese gut mit Wasser. Stelle alternativ eine Schale Wasser in den Ofen.