

# Brötchen über Nacht

## Zutaten

200g Wasser, kühl  
150g Joghurt  
500g Mehl T1050  
3g Hefe  
2TL Salz  
15g Honig



## Zubereitung:

Abends alle Zutaten verkneten und 1 Stunde ruhen lassen. (Im Thermomix 4 Minuten kneten). Aus dem Teig 8 Teiglinge abstechen (ca. 110g) und glatt schleifen. In eine passende Form platzieren, abdecken und über Nacht kühl stellen und gehen lassen. Morgens die Brötchen einschneiden und mit etwas Mehl bestäuben. Den Backofen auf 240°C vorheizen und 10 Minuten sehr kross backen. Den Backofen auf 220°C reduzieren und weitere 10 -15 Minuten fertig backen.

**Gutes Gelingen**

