

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

