

# Frühstücksbrötchen



## Zutaten Teig

- 450 gr Weizenmehl Typ 550
- 50 gr Weizenvollkornmehl
- 2 gr frische Hefe
- 300 gr Wasser
- 2 TL Salz
- 20 gr Butter

Teigruhe: 2x12 Stunden

Backzeit: 35 Minuten

1. Mit den Zutaten einen Teig mischen und so lange kneten, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Wenn man das Glutengerüst noch mehr stärken möchte, kann man den Teig nach 20 Minuten noch einmal dehnen und falten.
2. Den Teig in einer Schüssel mit Deckel 12 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen
3. 10 Brötchen formen oder schleifen und in die Ofenhexe legen, dann zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Entweder mit dem Zauberstein oder mit dem Stretchfit.
4. Morgens nur noch nach Wunsch einschneiden, mit dem Zauberstein abdecken und ganz unten auf das Gitter in den kalten Ofen stellen.
5. Den Ofen auf 240°C O/U-Hitze anschalten.
6. Nach 20 Minuten den Zauberstein entfernen und 15 Minuten offen weiterbacken.

Variationstipp: Mit 400 gr Mehl hat man zwar nur 8 Brötchen, sie wachsen dann aber nicht zusammen, falls man die Kruste um das gesamte Brötchen haben möchte.

Quelle:

Tanja Schragl  
selbstständige Pampered Chef Direktorin  
Marktplatz 4; 76297 Stutensee  
Tel.: 0176/ 722 455 29  
Whatsapp: 0172/ 64 60 298

Email: [tanja@marktplatzkueche.de](mailto:tanja@marktplatzkueche.de)

Homepage: [www.marktplatzkueche.de](http://www.marktplatzkueche.de)