

Knusperbrötchen

über Nacht



Teig für 8 Brötchen:

300 g Wasser
1 TL Honig
5 g Hefe
390 g Weizenmehl 550
70 g Hartweizengries
1 TL Backmalz
1 TL Salz



Zubereitung :

Hefe und Honig in handwarmen Wasser auflösen (im TM 3 Min./37°/Stufe 2)

Mehl, Gries, Salz und Backmalz dazugeben und verkneten (im TM 5 Min./Teigstufe)

Teig in eine leicht gefettete Schüssel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Teig aus dem Kühlschrank nehmen , etwas akklimatisieren lassen (d.h ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur aufwecken ;-))

Danach den Teig auf einer bemehlten Unterlage in 8 gleiche Teile teilen .

Dann Brötchen daraus formen und rund schleifen , die Brötchen nochmal ca. 30 Minuten gehen lassen .

Dann bemehlen, einschneiden und in den kalten Ofen stellen .

Ofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze einstellen und ca. 25-30 Minuten backen .

Fertig !

Ein sehr bekömmliches Rezept durch die geringe Hefemenge , benötigt jedoch am Morgen noch etwas Zeit , also perfekt fürs Wochenende ;-)

Der Teig kann natürlich auch direkt weiterverarbeitet werden , benötigt dann aber eine Gehzeit von 2 Stunden (1,5 Stunden kompletter Teig, 30 Minuten fertig geformte Brötchen, Backzeit bleibt gleich)

