

Übernacht- Brötchen

 Schwierigkeitsgrad
mittel

 Zubereitungszeit
20 Minuten

 Gärzeit
14 Stunde

 Backzeit
25 Minuten

 Temperatur
230° O/U

 Portion/ Größe
8 Stück

Zutaten

500 g Dinkelmehl Typ 630

10 g frische Hefe

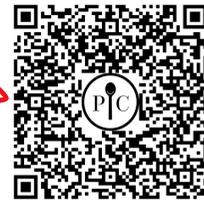
ca. 350 ml lauwarmes Wasser

1 Tl. Salz

1 El. heller Balsamico



*Stonerware Grundset mit
Servierzauberer*



Zubereitung

Das Dinkelmehl mit dem Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. In einem separaten Behälter die frische Hefe in ein wenig lauwarmem Wasser auflösen. Gieße die aufgelöste Hefe und den Balsamico zum Mehl. Knete die Zutaten in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig, wobei du das restliche Wasser nach und nach hinzugibst. Lasse den Teig an einem warmen Ort etwa 2 Stunden ruhen. Danach knete den Teig einmal durch, forme ihn rund und lege ihn in eine bemehlte Schüssel. Bestreue die Oberfläche ebenfalls mit ein wenig Mehl. Über Nacht abgedeckt gehen lassen.

30 Minuten vor dem Backen nimm den Teig aus dem Kühlschrank und lass ihn akklimatisieren. Teile ihn dann in 8 gleich große Stücke und forme sie vorsichtig rund. Fetten die Ofenhexe ein und bestäube sie leicht mit Mehl. Lege die Brötchen mit dem Schluss nach oben in die Ofenhexe, bestäube sie mit Mehl und decke sie mit dem Servierzauberer ab. Lass sie 15 Minuten gehen.

Heize den Ofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vor.

Backe sie abgedeckt 30 Minuten und bräune sie dann einige Minuten ohne Deckel nach.



Noch mehr kaiserlich leckere Rezepte

Folge uns

