DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Über-Nacht-Frühstücksbrötchen

ZUTATEN: (für ca. 10-13 Stück)

300 g	Weizenmehl (Type 550)
100 g	Weizenmehl (Type 1050)
100 g	Dinkelmehl (Type 630)
325 g	Wasser
15 g	Salz
10 g	Zucker
15 g	Butter (oder Pflanzenöl)
5 g	Hefe

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem homogenen Teig verkneten. Entweder 2 Minuten im langsamen Gang in der Maschinen oder von Hand.
Tipp: Der Teig muss nicht ausgeknetet sein, sondern alle Zutaten sollten miteinander vermischt sein.

Dann für 1 1/2 - 2 h angehen lassen. Während dieser Zeit ca. alle 3/4 Stunde einen Stretch and Fold machen. Dazu den Teig einmal von allen Seiten her einschlagen und einmal umdrehen. Insgesamt sollten es drei Stretch and Folds sein.
Tipp: Das baut Spannung auf und stärkt das Klebergerüst.

Dann für 10-14 h in den Kühlschrank geben.

DIE Mehl SCHMIEDE

VOM **PROFI** FÜR **ZUHAUSE**

Über-Nacht-Frühstücksbrötchen

ZUBEREITUNG:

Am nächsten Tag den Ofen auf 240° Ober-/Unterhitze oder 220° Umluft vorheizen.
Einen Backstahl oder ein Backblech mit vorheizen, sowie eine Schale mit Steinen oder sauberen Schrauben oder Muttern, damit die Brötchen nachher bedampft werden können.

Dann den Teig auf eine bemehlte Oberfläche geben und in 80g große Stücke abteilen. Die Form ist dabei beliebig. Diese dann nur noch einschneiden und für 15-17 Minuten im Ofen backen.
Beim Einschießen der Brötchen mit ca. 70-80ml Wasser zum Bedampfen auf Eure Steinschale geben und den Ofen sofort schließen.