

# Übernacht Brötchen

## Zutaten

- 5 g Hefe
- 300 g Wasser, kalt
- 350 g Mehl 550er
- 90 g Emmermehl 630er
- 30 g Vollkorn (Roggen o Dinkel)
- 2 TL Salz
- 10 g Olivenöl
  
- Kerne, Saaten etc...



Eva-Maria Möhrle  
Selbst. Direktorin Pampered Chef®  
Selbst. Beraterin Edelschmaus®  
0177 747 11 71  
info@evasgenusswelt.de

## Zubereitung

- Hefe in kaltem Wasser auflösen.
- Alle anderen Zutaten dazu und **3 Minuten** miteinander verkneten.
- Den Teig auf die Backmatte geben und direkt in 8 gleich schwere Teile abstechen. Diese falten, rund wirken und etwas länglich walzen.
- Die Teiglinge kopfüber kurz in eine kleine Schale mit Wasser stippen, dann in Kerne, Saaten, Sesam, Mohn o.Ä. drücken und in die Minikuchen-Form legen.
- Form mit dem Keep&Carry verschließen und in den Kühlschrank stellen.
- Am Morgen die Form für mindestens **20 Minuten** in der Küche stehen lassen, damit sich der Teig akklimatisieren kann.
- In dieser Zeit den Ofen auf **230° O/U-Hitze** aufheizen. Die Brötchen nun mit einem scharfen Messer (oder auch mit der Küchenschere) einschneiden und für **20-25 Minuten** backen.
- Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.