

Zutaten

- 10 g Hefe
- 10 g Honig
- 130 g Wasser
- 100 g Joghurt
- 100 g Milch
- 390 g Weizenmehl 550
- oder Dinkelmehl 630
- 60 g Hartweizengrieß
- 1-2 TL Salz

Kategorie: Brot & Brötchen

Portionen: 8

Quelle: Maren Kuçi,
Mehr Rezepte
auch auf technikgenuss.de

Zubereitung

Milch, Wasser & Joghurt, Honig & Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min/37° C/Stufe 2 erwärmen. Alle anderen Zutaten in den Mixtopf geben und 2 Min/Teigstufe kneten.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 8 Brötchen daraus formen, die einzelnen Brötchen schleifen und oval wirken.

Jeden Teigling in eine Mulde der Mini-Kuchenform setzen. Den Deckel aufsetzen und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Morgen die Form aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 15-30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen.

Anschließend die Brötchen leicht bemehlen und einschneiden.

Jetzt kommen die Brötchen in den kalten Backofen, bei 240° C Ober-/Unterhitze, ca. 20 Minuten. Ich stelle auf den Boden des Ofens noch eine ofenfeste Form mit etwas Wasser (ca. 1 Tasse voll), der Dampf unterstützt den Ofentrieb.

Je nach Ofen kann man gegen Ende der Backzeit noch 3-4 Minuten Umluft zuschalten, dann bräunen

die Brötchen schön (bei mir im Ofen klappt das auch mit Ober-/Unterhitze gut, aber jeder Ofen ist ja anders!).

Schnelle Variante

Wenn ihr die Brötchen noch heute & quasi sofort braucht, dann nehmt einen **ganzen Würfel Hefe**.

Den Teig wie oben angegeben zubereiten und direkt im Anschluss Brötchen formen, in die Form geben, mehlen und einschneiden.

Jetzt kommen die Brötchen in den kalten Backofen, bei 240° C Ober-/Unterhitze, ca. 20 Minuten.