



Einfache Fruehstuecksbroetchen mit Uebernachtgare

1. Wasser und Mehl grob verruehren, 30 Minuten stehen lassen.
2. Das Wasser-Mehl-Gemisch und alle weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und in 3 Minuten/Knetstufe zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsflaeche geben und zu einem laenglichen Strang formen. In 8 Teile aufteilen und zu Broetchen falten.
4. Die Teiglinge abdecken und ueber Nacht im Kuehlschrank oder im kuehlen Keller gehen lassen.
5. Am naechsten Morgen die Teiglinge ca. 30 Minuten auf Zimmertemperatur erwaermen lassen.
6. Den Ofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
7. Die Teiglinge auf dem Zauberstein, James oder aehnliches ca. 25 Minuten auf der untersten Schiene auf einem Rost bis zur gewuenschten Braeune backen.

Zutaten:

- 500 g Mehl Type 550
- 330 g Wasser
- 14 g Salz
- 12 g Butter
- ½ EL Honig
- 5 g Hefe

Benoeigtetes Material

Zauberstein

Zubereitungszeit

- 10 Minuten Vorbereitung
- 12 Stunden Gehzeit
- Ca. 25 Minuten Backzeit