

Frühstücksbrötchen

Das Rezept ist sehr einfach.
Für 8 Brötchen braucht man:
500g Dinkelmehl
370g Wasser
8g frische Hefe
8g Zucker
12g Salz



Alles gut mit einem Löffel verkneten, bis das Wasser gebunden ist.
In eine rechteckige geölte Form geben und mindestens 10 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Am nächsten Morgen vorsichtig aus der Form auf eine bemehlte Fläche gleiten lassen. (Auf keinen Fall mehr kneten) Der Teig ist übrigens recht feucht.
In 8 Stücke teilen und mit bemehlten Händen die gegenüberliegenden Ecken jeweils übereinander falten.
Vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad ca. 20 Minuten backen. Zu Beginn der Backzeit gleichzeitig einen Becher kochendes Wasser in den Ofen geben und die Klappe sofort schließen.
Es muss richtig zischen und dampfen. (Ich schütte das Wasser auf ein weiteres Backblech im Ofen)