

Bio Zmorgebrötli

Haushaltsrezept



Brötchen frisch aus dem Ofen zum Zmorgetisch

Vor- und Zubereitung: ca. 30min

Aufgehen lassen: über Nacht

Backen: 20-25min



Für 10 Brötchen:

500g Bio Halbweissmehl

10g Salz

3dl Wasser

½ TL Bio Zucker

½ Packung Trockenhefe

Zubereitung:

Alles zusammen mit einem Kochlöffel verrühren (nicht kneten!). Mit einem feuchten Tuch abdecken und ca. 2Std bei Raumtemperatur stehen lassen, über Nacht in den Kühlschrank.

Am Morgen die Arbeitsplatte gut bemehlen und den Teig darauf schütten, diesen gut bemehlen. Mit dem Teigschaber 10 gleichgrosse Teile abstechen und zu Brötchen formen. Auf dem Backblech 20 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Brötchen einschneiden und bei Heissluft ca. 20-25min backen.