

# Lindmüllerli – Brötchen - langgeführt (Brötchen über Nacht)



Geheimrezept

Vor- und Zubereitung: 30 min  
Stockgare: 8 -12 h  
Stückgare: 0 min  
Backen: 15 -20 min

**Brötchen frisch zum Zmorge oder Znacht**



## Zutaten für 10 -12 Brötchen

60 g Vollkornmehl LH2  
440g Halbweissmehl  
170 g Wasser  
170 g Milch  
60 g Natur Joghurt  
12 g Salz  
1 g Frisch-Hefe zerbröseln  
50 g Sonnenblumenkerne nach Belieben

### Zur Dekoration:

Flittergold oder Sonnenblumenkerne zum drin Wenden

## Zubereitung mit Knetmaschine

Das Mehl mit dem Salz und Kerne in einer Schüssel mischen, Wasser, Milch, Joghurt und Hefe dazu geben. Zu einem weichen glatten Teig kneten, je nach Knetmaschine ca. 5 min mischen (kleine Stufe) und 8 min kneten (intensive Stufe). Fenstertest durchführen, solange kneten bis der Fenstertest gut klappt (siehe Tipp Fenstertest).

## Stockgare und Aufziehen

Den Teig mit einem feuchten Tuch oder einer Folie bedecken und 8 – 12 h bei Raumtemperatur ruhen lassen. Den Teig optimalerweise 2 – 3mal aufziehen.

## Aufarbeiten

Teig auf eine leicht bemehlte (Empfehlung: mit Pizzadunst) Oberfläche vorsichtig auskippen. Mit dem Teigspachtel Brötchen à 70 – 90g abstechen. Brötchen benetzen und in einem Teller mit Flittergold oder Sonnenblumenkerne wenden. Die Brötchen ohne Stückgare direkt in den vorgeheizten Ofen geben.



## Backen

Ofen bei Ober- und Unterhitze auf 230°C vorheizen. Die Temperatur auf 210°C reduzieren und Brötchen in den Ofen geben und 15- 20 Minuten backen.

Wenn möglich mit Dampf backen oder beim Einschliessen Eiswürfel oder Wasser auf ein vorgeheiztes Blech geben (siehe Tipp). Nach 5 Minuten Dampf ablassen – Ofentür kurz öffnen.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:  
[lindmuehle.ch/freizeitbackshop](http://lindmuehle.ch/freizeitbackshop) oder dem QR-Code.

