

Judith's Frühstücksbrötchen

Das Rezept ergibt 12 Brötchen, p.Brötchen 4 SmartPoint Punkte

Zutaten:

300 g Weizenmehl Typ 550

100 g Roggenmehl Typ 1150

1 TL Backmalz

1 TL Salz

1 Prise Zucker

1 EL Sesam

1 EL Leinsamen

2 EL Sonnenblumenkerne

270 g kaltes Wasser

10 g frische Hefe

Zubereitung:

Alle Zutaten in den Thermomix geben und 5 min / Knetstufe.

Wer keinen Thermomix hat, einfach alles gut von Hand miteinander verkneten.

Dann den Teig auf die Backmatte geben und 12 Teile daraus abteilen.

Die Teigteile nun „schleifen“ also formen, so dass sie sich von oben spannen und in die „nicht“ gefettete Brownieform Deluxe geben.

Mit dem Keep & Carry Deckel abdecken und 12 Stunden im Kühlschrank (ich habe sie über Nacht gehen lassen) gehen lassen.

Dann die Brötchen von oben bemehlen und wenn gewünscht, einritzen.

Auf der mittleren Schiene im Backofen bei 220 Grad O/U Hitze 25-27 Min, je nach Bräunungswunsch, fertig backen.

Direkt aus der Form holen und genießen.

So kann man wunderbar Abend den Teig fertig machen und hat morgens ganz schnell ohne Arbeit fertige, frische Brötchen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺