

Knusprige Frühstücksbrötchen

Schon mehrfach wurde ich nach einem guten Rezept für Brötchen gefragt und heute kommt es endlich! Sie lassen sich super vorbereiten, da der Teig über Nacht im Kühlschrank gehen muss. Somit ist es kein Problem, morgens innerhalb von 20 Minuten frische, knusprige Brötchen auf dem Frühstückstisch zu haben. Natürlich eignen sie sich auch für ein herzhaftes Vesper, dafür dann einfach den Teig schon morgens machen und tagsüber gehen lassen.



Zutaten (für ca. 12 Stück):

- **400 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)**
 - **120 g Roggenmehl (Type 1150)**
 - **10 g frische Hefe**
 - **1,5 TL Salz**
 - **350 ml Wasser**
-

Alle Zutaten 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, noch etwas Wasser zugeben. Teig in eine verschließbare Schüssel geben und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Morgen mit einem bemehlten Esslöffel Häufchen abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im gut vorgeheizten Ofen bei 230°C Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten bis zur gewünschten Bräune backen.



Tipps:

- Das Weizenmehl kann auch durch Dinkelmehl (Type 630) ersetzt werden.
- Die Brötchen nach Belieben vor dem Backen mit etwas Wasser bestreichen und mit einer Körnermischung bestreuen (Mohn, Sesam, Sonnenblumen- oder Kürbiskerne usw...)
- Je nach gewünschter Größe der Brötchen muss die Backzeit angepasst

werden.
