

Backanleitung für Sonntagsbrötchen



Weitere Zutaten:

300 ml lauwarmes Wasser

Und so wird's gemacht

Das lauwarme Wasser in die Schüssel geben.

Nun die Brötchenmischung in die Schüssel geben und mit Knethaken gründlich verkneten. Zum Schluss mit den Händen von außen nach innen verkneten.

Mit einem Tuch abdecken und über Nacht im Kühlschrank gehen lassen.

Am Morgen den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen.

6-10 Teiglinge mit der Hand zu kleinen Kugeln oder Eiern formen und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Längsseits ca. 1 cm. einschneiden.

Die Brötchen ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Viel Vergnügen und einen guten Appetit!

Tipps: Etwas Pflanzenöl dazu geben. Etwas Süße z.B. 1 EL Honig oder Zucker dazu geben.

Inhaltsangabe Sonntagsbrötchen:

Weizenmehl! (Typ 550), Meersalz ohne Rieselhilfe, Hefe getrocknet (BIOREAL)...und sonst nichts!

Hinweise: Enthält Gluten. Mehle/Teige sind nicht zum Rohverzehr bestimmt und müssen stets gut durchgehitzt werden. Kühl, trocken und lichtgeschützt lagern.