

Frühstücksbrötchen



Zutaten

für 6-8 Brötchen

300 g Dinkelmehl 1050
½ Würfel Hefe
1 TL brauner Zucker (Honig,
Agavendicksaft)
100 ml lauwarme Pflanzenmilch
20 g Margarine
65 ml Wasser
¾ TL Salz

Zubereitung

Mehl in eine Backschüssel geben, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit der lauwarmen Milch und 1 TL Zucker zu einem flüssigen Brei verrühren. Dann mit etwas Mehl vom Rand abdecken. Zugedeckt ca. 30 min. gehen lassen.

Währenddessen die Margarine in 65 ml Wasser erwärmen, bis sie geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen und mit Salz zum Mehl geben. Alles mit einer Küchenmaschine oder per Hand verkneten, bis sich der Teig sauber vom Schüsselrand löst.

Den Teig bemehlen und in einem Gefrierbeutel über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Morgen 6-8 Brötchen formen und diese kreuzweise einschneiden.

Bei 250° Ober/Unterhitze oder 230° Heißluft (vorgeheizt) in ca. 25 min. backen. Nach 10 min. die Brötchen für eine knusprige Kruste mit Wasser bepinseln.

Die Brötchen auf einem Kuchengitter mit einem Tuch abgedeckt kurz ruhen lassen, dann ohne Tuch weiter auskühlen lassen.