Joghurtbrötchen über Nacht

Zutaten:

200 g	Wasser, kalt
150 g	Joghurt
Max. 5 g	frische Hefe
500 g	Dinkelmehl Type 630
15 g	Honig oder Zuckerrübensirup
12 g	Salz

Zubereitung:

Abends alle Zutaten 2 Minuten verkneten und den Teig 1 bis 2 Stunden ruhen lassen. Aus dem Teig 8 Teiglinge abstechen (ca. 120g) und glattschleifen. In eine passende Form platzieren, abdecken und im Kühlschrank (bzw. kühl) über Nacht gehen lassen. Morgens die Form aus dem Kühlschrank nehmen und Brötchen einschneiden. Den Backofen auf 240°C vorheizen und 10 Minuten sehr kross backen. Den Backofen auf 220°C reduzieren und weitere 10 - 15 Minuten fertig backen.

Gutes Gelingen

Julia Braun
Thermomix® Gruppenleitung
pampered chef
SELBSTSTÄNDIGE BERATERIN

Tel. 0151 404 709 22
www.genuss-kochstudio.de
julia@genuss-kochstudio.de

fb.me/juliaskochstudio
julias.kochstudio.kirchberg
www.pamperedchef.eu/Juliashobby