



Sonntagsbrötchen (Übernachtgare)



 **Arbeitszeit:** ca. 45
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** ca. 10
Minuten

 8 Brötchen

 **Schwierigkeit:** Normal

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Weizenmehl Type 550
- 340g Wasser handwarm
- 12g Salz
- 5g frische Hefe
- 1 TL Zuckerrübensirup
- 12g Butter

Zubereitung

Zuerst Mehl und Wasser zu einem groben Teig verkneten und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten hinzugeben und alles ca. 10 Minuten mit der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nun in eine große verschließbare Schüssel umfüllen und 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen und dann im Kühlschrank für 14 — 16 Stunden (über Nacht) gehen.

Den Teig eine Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und langsam Zimmertemperatur annehmen lassen.

Anschließend in 8 gleiche Portionen teilen und auf der Arbeitsplatte ggf. mit wenig Mehl zu runden Brötchen schleifen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einem Tuch abgedeckt noch einmal ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 250 °C vorheizen.

Direkt vor dem Backen die Brötchen tief einschneiden und mit etwas Wasser bepinseln. Den Ofen mit reichlich Wasser aussprühen und die Brötchen für 10 Minuten backen. Anschließend die Temperatur auf 220 °C reduzieren und die Ofentür einmal weit öffnen, sodass der Dampf entweichen kann.

Die Brötchen weitere 15 Minuten fertig backen und dabei alle 5 Minuten noch einmal die Ofentür öffnen, um Dampf abzulassen.

Leicht abkühlen lassen und dann sofort servieren.

