

Zmorgebrötli No-knead (ohne Kneten)

Geheimrezept



Brötchen frisch aus dem Ofen auf den Zmorge-Tisch

Vor- und Zubereitung: 30 min
Stockgare: 2 h
(Stockgare Kühlschrank): 10 – 15 h
Backen: 20-25 min

Zutaten für 10 Brötchen

500 g Halbweissmehl
300 g Wasser
10 g Salz
½ TL Zucker
½ Päckli Trockenhefe



Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel verrühren bis sich alle Zutaten gut miteinander vermischt haben (nicht kneten!). Mit einem feuchten Tuch zudecken und 2 h bei Raumtemperatur stehen lassen, oder über Nacht 10-15 h im Kühlschrank gären lassen.

Aufarbeiten und Stückgare

Nach 2 h Raumtemperatur-Gare oder nach Übernacht-Gare die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen, den Teig darauf kippen und in 10 gleich grosse Teiglinge portionieren. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 20 min gehen lassen. Direkt vor dem Backen die Brötchen nach Belieben einschneiden.

Backen

Ofen bei Umluft auf 200°C vorheizen.
Brötchen ca. 20-25 min backen bis sie goldgelb sind.

Gutes Gelingen!

Noch mehr tolle Geheimrezepte oder Mehle finden Sie unter:
lindmuehle.ch/freizeitbackshop oder dem QR-Code.

