

Brötchen

Created by Lennart

Teig muss über Nacht gehen.

Ingredients

Menge für 8 Brötchen

- 500g Weizenmehl
- 340ml handwarmes Wasser
- 12g Salz
- 5g Hefe
- 12g Margarine
- 5g Zucker
- evtl. Körner (z.B. Leinsamen, Sesam, Kürbiskerne)

Cooking

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und bei Raumtemperatur über Nacht (bzw. ca. 8 Stunden) gehen lassen. Den Teig zu kleinen Ballen formen und für ca. 45min bei 200°C backen.