

Rezepte

hr4-Sonntagsbrötchen

Zutaten (für ungefähr 15 kleine Brötchen)

- 1/4 Würfel frische Hefe
- evtl. 1 Ei
- 400 ml lauwarmes Wasser
- 1,5 TL Salz
- etwas Zucker
- 180 g Haferflocken, fein
- knapp 400 g Mehl (z.B. Weizenmehl Typ 1050, gerne auch Dinkelvollkornmehl)
- 2 EL Naturjoghurt

Zubereitung

Die Hefe in dem Wasser auflösen. Salz und Zucker zugeben, das Mehl in die Schüssel sieben – schon mal umrühren und die Haferflocken dazugeben – wieder rühren.

Zum Schluss den Joghurt und gegebenenfalls das Ei zugeben. In der Schüssel alles gut mit einem Kochlöffel vermengen. Die Schüssel mit einem Geschirrtuch abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen den Ofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft/Ober/Unterhitze). Den Teig aus dem Kühlschrank holen (er ist ganz wenig aufgegangen), nicht kneten, nicht umrühren, sondern einfach mit einem Esslöffel Teiglinge abstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Dazu den Löffel zwischendurch immer wieder in ein mit warmem Wasser gefülltes Glas tauchen, dann geht das Abtrennen des Teigs ganz leicht. Die Brötchen gehen im Ofen nur etwas auf, man muss also keine großen Abstände zwischen den Teiglingen lassen. Nach etwa 25 Minuten sind die Brötchen fertig.

Guten Appetit und ein schönes Sonntagsfrühstück! Natürlich schmecken die Brötchen nicht nur sonntags und nicht nur zum Frühstück.