Schauen Sie auch gerne unser Video auf YouTube!

Weekend-Brötchen

Dauer	Schwierigkeit	Portionen
30 Minuten	einfach	9

Zutaten

300 g	Dinkelmehl 1050 (oder Dinkelvollkornmehl)
70 g	Haferflocken, fein
270 g	Wasser
80 g	Naturjoghurt (z. B. pflanzlich)
1 TL	Meersalz
1 TL	Dattelzucker
30 g	Saaten (Kürbiskerne, Mohn, Sesamen etc.)

Beschreibung

Ein sehr einfaches Brötchenrezept, bei dem man weder kneten noch Brötchen formen muss, denn der Teig geht über Nacht im Kühlschrank. Schmeckt richtig lecker!

Zubereitung

Hefe in Wasser auflösen. Alle Zutaten außer den Saaten dazugeben und gut verrühren. Die Saaten auf dem Teig verteilen und die Schüssel mit einem Deckel über Nacht in den Kühlschrank stellen.
Am nächsten Morgen den Ofen auf 250° C Ober-/Unterhitze (mit Blech oder Pizzastein) vorheizen. Blech oder Pizzastein herausnehmen und mit Backpapier auslegen. Einen großen Löffel immer wieder anfeuchten und damit den Teig – aufgeteilt auf 9 Portionen – auf dem Blech oder Pizzastein verteilen.
Während 5 Minuten bei 250° C und weitere 15 Minuten bei 210° C backen. Auf einem Rost auskühlen lassen.