

# QUADRATISCHE OVERNIGHT-BRÖTCHEN

## Zutaten (für 12 Brötchen):

- 500g Mehl
- 260 ml kaltes Wasser
- 25g Hefe
- 2 gestrichene TL Salz
- 1 Prise Zucker
- Mohn, Kümmel, Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Salz+Pfeffer zum Bestreuen



## Zubereitung:

1. Hefe mit Zucker im Wasser in der **großen Nixe** auflösen lassen. (im TM: 2 Min. | Stufe 2)
2. Restliche Zutaten hinzufügen und für 5-8 Minuten zu einem weichen, leicht flüssigen Teig verkneten. (im TM: 5 Min. | Teigknetstufe)
3. Den fertigen Teig mit dem **großen Edelstahl-Portionierer** in die **Brownieform Deluxe** verteilen.
4. Den Teig in der Form mit dem leicht angefeuchteten **Mix'n'Scraper-Schaber** glattstreichen.
5. Die Form mit dem Teig über Nacht mit dem **Keep & Carry** abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
6. Am nächsten Morgen den Teig einen halben Zentimeter tief einschneiden und mit Mehl, Sesam, Körnern o.ä. bestreuen.
7. Im kalten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze backen (gegebenenfalls zu Back-Beginn etwas Wasser in den Ofen sprühen).
8. Nach dem Backen die Brötchen möglichst schnell aus der Form nehmen und auf dem **Kuchengitter** etwas abkühlen lassen.

**Vorbereitungszeit:** ca. 15 Minuten

**Backzeit:** ca. 25 Minuten bei 220°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene (Rost)

