

Frühstücksbrötchen

von Iris Berger

1/2 Pk (500 g) Weizenvollkornmehl
1 T lauwarmes Wasser
1 EL Zucker
1 W Hefe (oder 1 Pk Trockenhefe)
2 geh TL Salz
2 EL Essig
1-2 EL Öl

- 1/2 T Wasser mit Zucker und Hefe verrühren, 1/4 Stunde gehen lassen.
- Alle Zutaten mischen und zu einem glatten Teig kneten.
- Die Teigschüssel zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Morgen Teig durchkneten, ca. 12 Brötchen formen.
- 20 Minuten gehen lassen.
- Bei 250°C ca. 30 Minuten backen.