

# Knusprige Brötchen

**Schnell und einfach am Abend den Teig zubereiten, über Nacht im Kühlschrank gehen lassen, am Morgen schnell backen. Soooo köstlich.**

In einer Schüssel das Mehl mit Trockenhefe vermischen.

Salz und nach und nach Wasser zugeben, alles gut durchkneten. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Am Morgen den Ofen auf 240C vorheizen, dann den Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Löffel Häufchen abstechen und auf ein Backblech legen.

Die Teigmenge reicht für 8 sehr große oder 12-14 kleinere Brötchen.

Bei 240C etwa 20 min. sehr kross backen.

Guten Appetit.

## **Zutaten:**

**400g Weizenmehl  
(alternativ: 200g Weizenmehl und  
200g Vollkorn- oder Dinkelmehl)**

**100g Roggenmehl**

**1 Pk. Trockenhefe**

**14g Salz**

**340ml lauwarmes Wasser**

