

## Rezept für die Brötchen

### Zutaten:

- 500 g Weizen- und Dinkelmehl (gemischt)
- 8 g Zucker
- 12 g Salz
- 8 g Hefe
- 370 g Wasser

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten gut vermischen und den Teig über Nacht gehen lassen.
2. Nach ca. 10-12 Stunden den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
3. Mit einer Teigkarte oder einem Messer portionieren und auf ein Backblech setzen (ca. 9-12 Stück pro Blech).
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200-220 °C Umluft etwa 20 Minuten backen.
5. Tipp: Wer möchte, kann beim Backen ein kleines Schälchen mit Wasser in den Ofen stellen - das sorgt für besonders knusprige Brötchen.