

Rezept

# Goldene Sonntagsbrötchen

Ein Rezept von Goldene Sonntagsbrötchen, am 28.06.2026

## Zutaten

**50 g** flüssiger Sauerteig (selbst angesetzt oder im Beutel)

**1 TL** Salz

Leinsamen zum Bestreuen

**1 Handvoll** Eiswürfel

**5 g** frische Hefe

**350 g** Weizenmehl (Type 550)

Mehl zum Arbeiten

Haferflocken zum Bestreuen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

## Zubereitung

1. Sauerteig, Hefe, Mehl und  $\frac{1}{4}$  l Wasser in einer Schüssel mit dem Kochlöffel gut verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Min. ruhen lassen. Danach das Salz in ca. 3 Min. unterrühren. Den Teig erneut abdecken und an einem warmen Ort mindestens 8 Std. oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag ein Brett mit Backpapier belegen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche stürzen und mit einer Teigkarte in 6 Portionen teilen. Die Teigstücke auf das Brett setzen und mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt 10 Min. gehen lassen. Währenddessen den Backofen mit Pizzastein (2. Schiene von unten) und Backblech (unten) auf 250° vorheizen.
3. Die Brötchen mit Wasser besprühen und mit Leinsamen und Haferflocken bestreuen. Mit dem Backpapier auf den Pizzastein ziehen und die Eiswürfel auf das Backblech geben. Die Brötchen in 15 - 20 Min. goldbraun backen. Ca. 5 Min. vor Ende der Backzeit die Backofentür kurz öffnen und den Dampf entweichen lassen. Die Brötchen auf einem Rost abkühlen lassen.