

# FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN AUS DER BROWNIEFORM

*Posted on 31. Januar 2017*





Heute habe ich mal wieder ein  
Frühstücksbrötchen-Rezept für die

Morgenmuffel unter euch. Diese Frühstücksbrötchen aus der Brownie-Form müssen morgens nur noch in den Ofen geschoben werden und mehr nicht...

Da ich es ja praktisch liebe, mache ich diese Frühstücksbrötchen aus der Brownieform sehr gerne am Wochenende. Abends bereite ich den Teig ganz in Ruhe vor, portioniere ihn und den Rest macht er über Nacht allein im Kühlschrank. Durch das lange kühle gehen lassen im Kühlschrank, bekommen die Brötchen außerdem einen sehr leckeren Geschmack. Morgens bestreue ich den Teig nur noch mit Mehl, Sesam oder Mohn und so haben wir dann gleich für jeden Geschmack etwas im Brötchenkorb. Da ich gerne meine Brownieform für dieses Rezept benutze, werden es bei mir kleine süße Mini-Brötchen. Diese sind auch bestens für ein Party- oder Brunch Buffet geeignet und kommen dort auch immer sehr gut an. Für diesen Zweck finde ich die lange, kalte Gare im Kühlschrank ebenfalls sehr praktisch, da der Teig dann schon rechtzeitig fertig gemacht wird und ich mich um die anderen Vorbereitungen kümmern kann. Wenn ich die Brötchen für abends benötige, mache ich den Teig einfach am Morgen und lasse ihn dann ungefähr für 8-10 Stunden im Kühlschrank gehen.

Ich wünsche euch viel Spaß beim nachbacken und freue mich auf eure Fotos...

Weitere leckere Brötchen-Rezepte findet ihr [hier](#).



## ZUTATEN FÜR DIE FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN AUS DER BROWNIEFORM:

- 400 g ital. Pizzamehl Tipo 00 oder Weizenmehl Type 550
- 250 – 280 g Wasser, kalt
- 10 g Hefe
- 2 gestrichene TL Salz
- 1 Prise Zucker
- optional: 75g [Lievito Madre](#) aus dem Kühlschrank, dann reichen insgesamt 5g Hefe.
- optional: Mohn, Sesam oder etwas Mehl zum bestreuen

*Die Brötchen auf dem Titelbild sind mit [Lievito Madre](#) und der halben Hefemenge gebacken. Wenn ich das italienische Mehl Tipo 0 verwende, benötige ich eher 280g Wasser und bei 550er Mehl eher 250g Wasser. Daher bitte erstmal die geringere Menge Wasser zum Teig hinzufügen.*

## ZUBEREITUNG DER FRÜHSTÜCKSBRÖTCHEN AUS DER BROWNIEFORM:

- Die Hefe zusammen mit dem Zucker in dem Wasser in einer Rührschüssel auflösen. **Thermomix:** 2 Min./ Stufe 2
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und für 5-8 Minuten zu einem weichen, aber nicht flüssigen Teig verkneten. **Thermomix:** 5 Min./ Teigknetstufe
- Anschließend den Teig in eine geeignete Backform verteilen. Ich mache das am liebsten mit meinen großen Portionierer, dann ist der Teig schnell, „klecker-frei“ und gleichmäßig

verteilt. Ich nehme für dieses Rezept gerne meine Brownieform, dann erhalte ich schön geformte Minibrötchen, die darin sehr knusprig backen. Meine Brownieform muss nicht gefettet werden, falls ihr eine andere Backform benutzt evtl. vorher leicht einfetten.

- Wenn der Teig fertig aufgeteilt ist, wird er mit einem leicht angefeuchteten Teigschaber glattgestrichen und über Nacht gut abgedeckt in den Kühlschrank gestellt.
- Am nächsten Morgen können die Teiglinge optional noch mit etwas Mehl, Sesam oder Mohn bestreut werden.
- Nach belieben schräg oder kreuzweise einschneiden und anschließend
- in den kalten Backofen geben und für etwa 25 Minuten bei 220 °C Ober-Unter-Hitze backen (mittlerer Einschub). Die Brötchen können auch bei 200°C Heißluft oder Umluft gebacken werden.) Vor Backbeginn mit etwas Wasser einsprühen. Alternativ eine Stunde akklimatisieren lassen und in den vorgeheizten Backofen geben, die Backzeit verkürzt sich dann auf 15-20 Minuten.
- Die Backzeit und -temperatur kann in eurem Ofen leicht abweichen und verändert sich auch mit der Brötchengröße. Ich bekomme mit meiner Brownieform 12 kleine Brötchen raus. Sollten eure Brötchen größer sein, verlängert sich die Backzeit entsprechend.
- Nach der Backzeit die Brötchen möglichst rasch aus der Form nehmen und kurz auf einem Kuchengitter etwas auskühlen lassen.
- Schon habt ihr morgens in etwa 30 Minuten eure Frühstücksbrötchen auf dem Tisch...







