

# Overnight Joghurt-Brötli

8 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Teig:

- 180 g Wasser, lauwarm
- 1 EL Zucker
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 500 g Weissmehl
- 2 TL Salz
- 20 g Butter, weich
- 150 g Joghurt

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

## 2 Teig:

Wasser in einem Messbecher mit Zucker und Trockenhefe mischen und zugedeckt 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz mischen, Butter, Joghurt und Hefewasser begeben und 5 Minuten zu einem weichen, elastischen Teig kneten. Zugedeckt ca. 120 Minuten bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

Den Teig in 8 gleich grosse Stücke aufteilen, rund formen und auf das Backblech legen. Zugedeckt (z.B. mit Klarsichtfolie) über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Teiglinge aus dem Kühlschrank nehmen, abdecken und 30 Minuten bei Raumtemperatur stehen lassen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 220 °C**  
**Heißluft 200 °C**



**Dr. Oetker AG/SA**

Die Teiglinge mit einem scharfen Messer einmal einschneiden und in der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. 15 Minuten goldig braun backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 15 Minuten**

Brötchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

