

## Schnelle Brötchen

im Original von [Axel Schmitt](#) Brotsommelier

### Zutaten:

- 500 g Weizenmehl Type 550
- 370 g Wasser
- 8 g frische Hefe
- 12 g Salz
- 8 g Rohrzucker

### Verarbeitung:

- Die Zutaten mit einem Rührlöffel vermengen.
- Den Teig in eine geölte eckige Dose geben und 8 h bis 12 h max. 20 h im Kühlschrank abgedeckt reifen lassen.
- Nach der Reife vorsichtig aus der Dose stürzen, in acht Portionen teilen und Teiglinge diagonal über die Ecken falten, die Ecken zusammendrücken. Auf Backfolie legen.

### Backen:

- Ofen auf 300 °C vorheizen. Bei 250 °C mit Schwaden 20 min backen.