Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Foto: ORF



Übernacht-Frühstückswecker

nach einem Rezept von Carmen Glück, Stadbäuerin - Stoibergut in Salzburg-Maxglan https://glücksgebäck.at

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl (700 glatt)
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 1 EL Öl
- 10 g Germ (Hefe)
- 200 ml Wasser
- 100 ml Milch

Zubereitung:

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Anschließend zu je 75 g Teigstücke auswiegen.
3. Diese erst rund schleifen und danach "birnenförmig" in eine gefettete Kuchenform einlegen.
4. Mit einer Frischhaltefolie abdecken und für 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Nach 12-stündiger Ruhezeit die Teiglinge mit Wasser besprühen und beliebig bestreuen und ins kalte Rohr geben.
6. Bei Heißluft 200° C ca. 25 Minuten backen.