

# Joghurtbrötchen

Mini-Kuchenform



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

5 g frische Hefe  
10 g Honig  
100 g Wasser  
100 g Milch  
100 g Joghurt  
420 g Weizenmehl  
1 TL Salz  
etwas Mehl zum Bestäuben

Milch, Wasser, Joghurt, Honig und Hefe in den Mixtopf geben und 2 Min./37 Grad/Stufe 2 erwärmen.

Alle anderen Zutaten zugeben und 3 Minuten kneten.

Den Teig in 8 Teile teilen und schleifen.

Etwas oval formen und in die Mini-Kuchenform setzen.

Etwas mit Mehl bestäuben und abdeckeln.

Die Form nun für 8-12 Std. in den Kühlschrank geben.

Nach den 12 Std. direkt in den kalten Backofen stellen (ohne Deckel) und bei 240 Grad Ober/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

Ich schalte die letzten 5 Minuten gerne auf Heißluft, dann bekommen die Brötchen eine schöne Bräune.