**Brötchen aus der Brownieform von Pampered Chef**

****

**Zutaten:**

400 g Weizenmehl Type 550

250 g kaltes Wasser

10 g frische Hefe

1,5 TL Salz

1 Prise Zucker

Saaten nach Wahl zum bestreuen

**Zubereitung:**

Alles Zutaten bis auf die Saaten in den Mixtopf geben und 5 Minuten/Teigknetstufe kneten lassen

Teig auf der Teigunterlage in 12 gleichgroße Stücke teilen und jedes Brötchen schleifen

Teiglinge in die Brownieform geben und mit Wasser besprühen.

Nun den Deckel Keep & Carry auf die Brownieform geben und die Form nun 10 Stunden in den Kühlschrank geben (Übernachtgare)

Evtl. nach der Garzeit ein Muster in die Teiglinge ritzen und mit dem Streufix bemehlen und mit Saaten betreuen

Der Backofen ist auf 220°/Ober-/Unterhitze vorgeheizt/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 25 Minuten backen

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de**