

# Wie backe ich Tiefkühl-Brötchen???

## Anleitung für jegliche frische Brötchen aus dem Tiefkühler

Hiermit möchte ich euch eine Anleitung an die Hand geben, um über den Tiefkühler immer einfach und sicher morgens frische Brötchen backen zu können, ohne dass ihr einen großen Aufwand habt und sie doch locker und knusprig sind.

**Für alle Brötchensorten geeignet!!!!**

**Nicht für Hefeteige geeignet!!!!**

- 1.) Den Teig nach Rezept herstellen, wann ihr wollt, **aber mit folgenden Änderungen:**
  - a. Teig mit sehr kaltem Wasser herstellen
  - b. Hefemenge halbieren
- 2.) Nach der Teigruhe die Brötchen formen.
- 3.) Eine Gare von 20 min einhalten
- 4.) Dann die Brötchen UNVERPACKT in den Tiefkühler geben. Am besten, wenn ihr habt, in den Schnellgefrier-Bereich.
- 5.) Nach ca. 40 bis 45 Minuten die Brötchen aus dem Gefrierfach nehmen und absolut luftdicht verpackt wieder einfrieren.

### 6.) Variante 1, wenn ihr bereits einen Tag vorher wisst, dass ihr sie braucht:

- a. Brötchen am Vorabend aus dem Gefrierfach nehmen und auf einen Teller legen mit einer Schicht Backpapier. Bitte genug Abstand zwischen den Brötchen lassen, weil sie während dem Auftauen, größer werden können. Anschließend mit Frischhaltefolie wieder locker, aber dicht verpacken, sonst trocknen die Brötchen aus.
- b. Bitte den Teller nicht bemehlen, da die Brötchen an der Unterseite sonst austrocknen.
- c. Stehzeit im Kühlschrank mind. 10 Stunden
- d. Am Morgen dann die Brötchen auf ein Backblech mit Backpapier vorsichtig legen und nicht zu stark drücken.
- e. Dann mit Saaten dekorieren, wenn gewünscht.
- f. Mit einem Küchentuch abdecken und für 45 min zur Gare beiseitestellen.
- g. Die Brötchen wie im Rezept angegeben backen und anschließend genießen

### 7.) Variante 2, wenn ihr nicht vorplanen könnt:

- a. Brötchen aus dem Gefrierschrank nehmen und auf ein Backblech mit Backpapier setzen.
- b. Mit einem Küchentuch abdecken und für 1,5 h auftauen lassen
- c. Die Brötchen sind dann sehr feucht und können mit Saaten dekoriert werden.
- d. Nun nochmals 1,5h garen lassen. Dabei sollte es nicht zu kühl sein (mind. 24°C)
- e. Nach dieser Zeit den Ofen erst vorheizen und die Brötchen wie im Rezept angegeben backen und anschließend genießen