

BRÖTCHEN BACKEN



ZUTATEN

(für ca. 12 Stk.)

Für den Vorteig braucht Ihr folgendes:

- ♥ 300g Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 30g Roggenmehl (Typ 1150)
- ♥ 330ml Wasser
- ♥ 3,3g Frischhefe

Für den Hauptteig:

- ♥ 600g Weizenmehl (Typ 550)
- ♥ 70g Roggenmehl (Typ 1150)
- ♥ 350ml Wasser
- ♥ 20g Salz
- ♥ 15g Backmalz (alternativ etwas Honig)
- ♥ 10g Frischhefe

UND SO WIRD`S GEMACHT:

Zunächst den Vorteig erstellen: Dazu die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen und der Mehl kräftig unterrühren, so dass eine glatte Masse entsteht. Nun lasst Ihr den erstellten "Vorteig" etwa 12 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen.

Am nächsten Morgen oder abends (je nach dem, wann Ihr gestartet seid) kann nun die Arbeit am "Hauptteig" beginnen.

... und weitere leckere Rezepte findet Ihr auf: www.amitades.de

Dann geht's an den Hauptteig: Dazu knetet Ihr nun alle Zutaten zusammen, bis ein feiner Teig entsteht und dieser sich gut von der Arbeitsfläche bzw. der Schüssel löst. Danach faltet Ihr den Teig ein weiteres Mal auf der bemehlten Arbeitsfläche. Erst von oben, dann von unten, dann von links und schließlich von rechts. Jetzt lasst Ihr den Teig erneut für ca. 12-16 Stunden in einem Kühlschrank bei ca. 6°C ruhen.



Nach dieser Zeit könnt Ihr den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und diesen etwa 60-120 Minuten bei Raumtemperatur wieder akklimatisieren lassen. Dann wieder einmal falten und rund wirken. Jetzt könnt Ihr den Teig in je ca. 85g große Stücke teilen und daraus die Brötchen wirken und schleifen. Wer mag kann die Brötchen noch mit Mohn, Sonnenblumenkernen oder anderen Körnern bestreuen.

Zum erneuten "gehen" könnt Ihr sie auf ein Backblech geben und mit einem Leinentuch noch etwa 75 Minuten ruhen lassen.

Jetzt können die Brötchen gebacken werden.

Backzeit: 23-25 Minuten / Temperatur: 230°C (Ober-/Unterhitze)

Kleiner Tipp zum Backen:

Damit die Brötchen auch schön goldig werden, stellt die ersten 10 Minuten eine Schale mit Wasser mit in den Ofen. Vorsichtig nur beim Rausnehmen :-)



... und weitere leckere Rezepte findet Ihr auf: www.amitades.de