Frühstücks-Brötchen

... ein neues Brötchenrezept von René Dasbeck. Mit einer 644er Hydration



Zutaten: für 7 Brötchen á 110 gr.
420g Weizenmehl Typ 550
30g Roggenmehl Typ 1150
290g Wasser
10g Leinöl (oder Rapsöl)
10g Rübensirup (oder Honig)
10-12g Salz (je nach Geschmack)
10g frische Hefe (3g Trockenhefe)

Zubereitung:
Alle Zutaten zusammen in die Knetmaschine geben (außer Salz, Wasser zuerst, dann Hefe einrühren, dann den Rest dazu).Teig 10 Minuten kneten (Hälfte der Zeit langsam Stufe 1, dann Stufe 2). Letzte 2 Minuten Salz einkneten. Fensterprobe machen, Teig muss gut ausgeknetet sein. Teig in eine geölte Teigschüssel geben und abgedeckt 2 Stunden gehen lassen, dabei 3x „Dehnen und Falten“ nach 30, 60, 90 Minuten, restliche Zeit gehen lassen
Nach den 2 Stunden wird der Teig in der Teigwanne verschlossen bei 5-6 Grad in den Kühlschrank gestellt. Dort reift er dann über Nacht.

Teigwanne aus dem Kühlschrank holen und dann 1-2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren lassen (bei mir: 1 Stunde) Teig auf eine leicht gemehlte Oberfläche kippen und 110g Stücke abstechen. Teiglinge dann rund schleifen (ich: zuerst die Seiten nach innen gefaltet um sie rund zu bekommen und Spannung aufzubauen, dann in der hohlen Handfläche rund geschliffen. 10-20 Minuten Teiglinge entspannen lassen. Triglinge leich plätten und „Stempeln“ oder kreutzweise einschneiden. Teiglinge auf die **eingedrückte oder eingeschnittene** Seite auf ein Stück bemehltes Leinentuch legen und für 1 Std. ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen, mit Backstein und Dampferzeuger, auf 230°C aufheizen.
Die Brötchen nun auf einen bemehlten **Schieber**, mit der Schnittseite nachoben, absetzen. Die Brötchen nun. mit Schwaden auf den Backstein geben. Nach 10 Min. den Dampf herauslassen und weitere 10 - 13 Min. fertig backen.

Tip:

Historie:
1.6.2024 erster Versuch
14.7.2024 Mit einer Stückgare übernacht. Vor dem backen den typischen Schnitt auf der Oberseite schneiden und dann bei 230°C und 10 Min mit Dampf backen, Dampf ablassen und 10 Min. bei 200°C zuende backen

---

Brötchen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/broetchen:fruehstuecks-broetchen

Last update: **08.03.2025 17:14**