

Sonntags-Weizenbrötchen

Mein Favorit an Brötchen für den Sonntagmorgen. In diesem Rezept habe ich ein Kochstück mit eingearbeitet.

Bei einem Mehlkochstück werden Wasser (oder Milch) und Mehl im Verhältnis 5:1 gemischt und unter Rühren aufgekocht. Schon vor dem Backen saugt sich das Mehl mit Wasser voll und speichert dieses. Der Vorteil: Dem Teig kann mehr Wasser zugefügt werden, die Hydratation bzw. Teigausbeute erhöht sich, was eine längere Frischhaltung und saftige Krume mit sich bringt.

Weil im Mehlkochstück keine Triebmittel enthalten sind, wird es auch als Nullteig bezeichnet.

Zutaten: für 11 Brötchen

für das Kochstück:

100 ml Wasser

20 g Mehl 550 Type

für den Hauptteig:

310 ml Wasser kalt

10 g Salz

20 g Hefe frisch

1 TI Zucker

1 TI Backmalz o. Honig

500 g Weizenmehl Type 550

Zubereitung:

Kochstück: Wasser und Mehl kalt verrühren und in einem kl.Topf unter ständigem weiter rühren zum kochen bringen. Das Kochstück sollte eine Puddigartige Konsistenz bekommen und in eine kleine Schüssel füllen mit Klarsichtfolie abdecken um eine Hautbildung zu vermeiden, zum Auskühlen zur Seite stellen.

Hauptteig: Hefe mit etwas Zucker und Wasser aufschlämmen. Weitere Zutaten in den Knetkessel geben und ankneten. Die Hefemischung zu geben und für 10 min. zu einem Teig kneten. Das kalte Mehlkochstück, löffelweise, zugeben und weitere 4 Min. zu einem glatten Teig auskneten. Kessel abdecken und für 30 min. reifen lassen.

Zubereitung:

Historie:

[Brötchen](#)

[Essen und Mehr](#)

From:

<https://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

<https://ddws.de/broetchen:sonntags-weizen-broetchen?rev=1780234905>

Last update: **31.05.2026 15:41**



