

Weizenbrötchen mit Polish

... Polish ist ein lang geführter **weicher** Vorteig, bestehend aus Wasser und Mehl zu gleichen Gewichtsteilen. Somit benötigt dieser Teig wenig Hefe zum Gehen. Salz wird diesem Vorteig nicht zugesetzt. Typisch für einen Polish ist eine Gehzeit von mindestens sechs Stunden. Bei mir waren es 24 Std. Das Aroma sowie der Gehalt an Flüssigkeit wird deutlich verbessert.

Zutaten:

Für den Polish

290 g Weizenmehl Type 1050 oder Vollkorn

290 g lauwarmes Wasser

3 g frische Hefe

Für den Hauptteig

710 g Weizenmehl Type 550

410 g Wasser

20 g Salz

7 g frische Hefe

10 g Malzmehl / Gerstenmalz (optional, für eine schönere Bräunung)

20 g Butter (für eine feinere Krume)

Zubereitung:

Am Vortag die Zutaten für den Polish vermengen und abgedeckt in der Küche stehen und reifen lassen

Am Backtag die Zutaten, mit dem Polish, jedoch ohne Butter, in den Knetkessel geben und kurz vermengen dann für 10 Min. auf mittlerer Geschwindigkeit kneten. Dann die Butter zugeben und weitere 2 Min. kneten. Der Teig sollte anfangen zu „klatschen“ und eine schöne seidige Struktur bekommen.

Nun das erste mal den Teig „Dehnen und Falten“ und für 30 Min. abgedeckt entspannen lassen. Ein weiteres mal „Dehnen und Falten“ und wird schon merklich eine Spannung im Teig entstehen. wieder 30 min. abgedeckt entspannen lassen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einer länglichen Brötchenform rollen.

Die geformten Knüppel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit einem Tuch abdecken und weitere 45 Minuten ruhen lassen. In dieser Zeit gehen sie noch einmal auf.

Den Backofen mit Backstein o. Blech auf 230°C vorheizen.

From:

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

Permanent link:

<https://ddws.de/broetchen:weizen-poolish?rev=1767358530>

Last update: **02.01.2026 13:55**

