Weizenbrötchen 1

... ein Brötchen für jeden Tag/Morgen von Petra Hartmann mit einer 558er Hydration



Zutaten: für 9 Brötchen ca à 100 g
500 g Mehl Typ 550
310 ml Wasser (kalt)
10 g Schmalz oder Butter
10 g Salz
13 g frische Hefe
1 Prise Zucker
1 TL Backmalz (inaktiv) alternaiv Honig

Zubereitung:
Wasser mit Zucker und Hefe verquirlen, alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, so lange bis sich eine Art Kugel von der Schüssel abhebt. Das Wasser soll, im Gegensatz zu anderen Hefeteigen, kalt sein, damit der Teig langsamer aufgeht.
Stockgare Zugedeckt ca. 1 Stunden gehen lassen. Während der ersten Stunde den Teig alle 20 Minuten dehnen und Falten. Nochmals 1 Stunde gehen lassen.

Stückgare
Dann 9 gleich große Brötchen formen und auf ein Backblech legen. Nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen, nach ca. 20.min einen Schnitt geben und weiter gehen lassen.
Backen
Den Ofen, mit dem Backstein, in dieser Zeit auf 230°C vorheizen. Die Brötchen nun auf den Backstein einschießen und bedampfen. Temperatur auf 220°C senken und 20 Min backen. Nach 15 min. den Dampf aus dem Ofen lassen.
Auf ein Gitter auskühlen lassen.

Tip:
Beim nächsten Backen werde ich ein Lochblech (Baquette-Blech) zum Backen nehmen. Ich hoffe das die Brötchen auch von unten etwas krosser werden.

Historie:
22.10.2023 erster Versuch
11.02.2024 zweite schnelle Produktion sehr einfach herzustellen. cool

---

Brötchen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
https://www.ddws.de/broetchen:weizen_broetchen_1

Last update: **10.11.2024 12:44**