

# Weizenbrötchen 1

... ein Brötchen für jeden Tag/Morgen von Petra Hartmann mit einer 279er Hydratation



**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) alternativ 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://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:

[https://ddws.de/broetchen:weizen\\_broetchen\\_1?rev=1731238746](https://ddws.de/broetchen:weizen_broetchen_1?rev=1731238746)

Last update: **10.11.2024 12:39**

