03.12.2025 12:34 1/1 Weizen-Mischbrötchen

Weizen-Mischbrötchen

... ein Brötchen welches ich selber entwickelt habe. Das Besondere ist der recht hohe Butteranteil und die Zugabe von Milch. Eine Übernacht-Stockgare ergibt die besondere Krumenstruktur.

Zutaten: für 10 Brötchen á 90g

400 g Mehl Type 405

100 g. Roggenmehl Type 610

150 ml Milch

160 ml Wasser

10 g Salz

20 g Hefe

100 g Butter

1 Tl Zucker

1 Tl Backmalz

1 Tl Brotgewürz

Zubereitung:

Die Hefe, Zucker im Wasser aufschlemmen und mit etwas Mehl für 5 Min. "anspringen" lassen. Weitere trockene Zutaten mischen und mit der Milch in eine Schüssel (Anschlagmaschine) geben. Die Hefe-Zucker-Mischung auch mit Zugeben und 3 Min. auf kleiner Stufe ankneten. Die Butter Flocken weise mit einarbeiten, die Geschwindigkeit erhöhen und weitere 8 Min. auskennten, und 30 min. ruhen lassen

Den Teig einmal "Dehnen und Falten". weitere 10 min. ruhen lassen. Den Teig nun in eine GärBox geben und Übernacht (12-16Std.) im Kühlschrank reifen lassen.

Am folge Tag sollte das Volumen sich verdoppelt haben und kann weiter bearbeitet werden: Teig vorsichtig aus der Box, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche, st

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/broetchen:weizenmisch-broetchen?rev=1734792398

Last update: 21.12.2024 15:46

