# 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. Den Teig auf Temperatur (ca. 20°C) bringen /stehen lassen. Teig vorsichtig aus der Box, auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche stürzen und zur gewünschten größe portionieren / abstechen. Die Teiglinge in die gewünschte form schleifen, etwas platt drücken und abgedeckt ca. 20 min. bei Raumtemperatur entspannen lassen. Den Ofen mit einem Backblech o. Stein auf 230°C Umluft aufheizen.
Die Teiglinge mit Mehl bestauben und den typischen Schnitt geben und weitere 10 Min. abgedeckt gehen lassen.
Die Bötchen nun mit viel Dampf in den Ofen „einschießen“ und für 15 Min. bis zur gewünschten bräune ausbacken. Auf ein Gitter zum abkühlen absetzen.

**Tip:**

**Historie:**

---

https://ddws.de/broetchen
Essen und Mehr

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

Permanent link:
**https://ddws.de/broetchen:weizenmisch-broetchen?rev=1734794668**

Last update: **21.12.2024 16:24**