17.10.2025 13:01 1/2 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 TI 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:

Brötchen Essen und Mehr

From:

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

Permanent link:

https://ddws.de/broetchen:weizenmisch-broetchen?rev=1734797326

Last update: 21.12.2024 17:08



https://ddws.de/ Printed on 17.10.2025 13:01