

# 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 TI Zucker  
1 TI 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. auskneten, 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 bestäuben 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=1734797354>

Last update: **21.12.2024 17:09**

