

21. August 2009

Knusperbrötchen

Nach einem Rezept aus Petras Brotkasten.

Vorteig

- 125 g Weizenmehl 550
- 150 g Wasser
- 1-2 g Trockenhefe

Hauptteig

- 375 g Weizenmehl 550
- 25 g Roggenvollkornmehl
- 1 EL Backmalz
- 200 g Wasser
- 1-2 g Frischhefe
- 2 TL Salz

Zutaten für den Vorteig verrühren und diesen dann 10-12 Stunden (je nach Raumtemperatur) stehen lassen. Anschließend alle übrigen Zutaten zugeben und 15 Minuten lang auf niedriger Stufe kneten. Den Teig 1 Stunde gehen lassen, dann die Teiglinge abstechen, schleifen und in Roggenvollkornmehl wälzen. Die Teiglinge nochmals 1 Stunde abgedeckt gehen lassen, einschneiden und in den auf 250°C vorgeheizten Ofen mit viel Dampf einschließen. Die Temperatur kann auf 230°C zurückgedreht werden. Nach 20-25 Minuten sind die Brötchen fertig. Wichtig: die Brötchen erreichen ihre ideale Konsistenz und Knusprigkeit erst nachdem sie fast vollständig abgekühlt sind.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

