

3. Oktober 2009

Leinöl-Joghurt-Brötchen

Mal wieder eine eigene Kreation. Ich habe eine große Brötchenvariante (siehe Foto) und mehrere normale Brötchen gebacken. Da sind der Fantasie ja keine Grenzen gesetzt. Die Brötchen haben eine dünne knusprige und sehr mild duftende Kruste, unter der sich für mich eine kleine Sensation befindet – die locker-weiche Krume mit schwachem Leinölaroma.

Hauptteig

- 100 g Weizenmehl 550
- 100 g Dinkelmehl 812
- 50 g Roggenmehl 1150
- 20 g Weizenmalzschrot
- 100 g Wasser
- 3 g Backmalz
- 2 g Trockenhefe
- 15 g Leinöl
- 100 g Naturjoghurt
- 5 g Salz

Alle Zutaten ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe verkneten. Der Teig sollte sich gut von der Schüssel lösen. Teigruhe ca. 30 Minuten. Nochmals 2 Minuten kneten und 60 Minuten gehen lassen. Dann Teiglinge abstechen und je nach Lust und Laune formen. Weitere 30 Minuten luftdicht abgedeckt gehen lassen. Zwischenzeitlich den Ofen auf 250°C vorheizen. Kurz vor dem Einschieben die Brötchen mit Leinöl bestreichen und einschneiden. Dann einschieben, eine Tasse Wasser auf den Ofenboden gießen und die Temperatur auf 200°C drosseln. Nach 10 Minuten den Dampf ablassen. Nach etwa 20 Minuten sind die Brötchen fertig.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden

