

13. März 2010

Bauernbrötchen

Auf Grundlage von Ketex' Bauernbrotrezept habe ich Brötchen gebacken:

Sauerteig

- 130 g Roggenmehl 1150
- 130 g Wasser
- 25 g Anstellgut

Vorteig

- 67 g Weizenmehl 1050
- 67 g Wasser
- 0,7 g Frischhefe

Hauptteig

- 260 g Sauerteig
- gesamten Vorteig
- 135 g Roggenmehl 1150
- 10 g Roggenvollkornmehl
- 35 g Wasser
- 6 g Salz
- 5 g Frischhefe

Die Sauerteigzutaten vermischen und 16-18 Stunden bei Raumtemperatur (22-26°C) reifen lassen.

Gleiches gilt für den Vorteig.

Nun alle Teigzutaten 8 Minuten auf mittlerer Stufe verkneten.

30 Minuten Teigruhe.

Acht Teiglinge abstechen, rund und dann lang wirken, in Roggenvollkornmehl wälzen und 1 Stunde in Bäckerleinen warm gehen lassen.

Bei 250°C mit viel Dampf 10 Minuten backen, weitere 15 Minuten bei 180°C ohne Dampf.

Darauf achten, dass der Schluss der Teiglinge nach oben zeigt, damit ein Aufreißen möglich wird.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacken.de