

18. Februar 2012

# Weizenbrötchen

Ein einfaches Rezept für Weizenbrötchen mit Angaben zur Programmautomatik im Miele-Backofen H 5147 B.

Ich habe einen Vorteig eingesetzt und die gesamte Verarbeitung zeitlich gedehnt.

Dass die Brötchen dadurch profitiert haben, ist unverkennbar. Sie haben herrliches Volumen. Die Kruste hat eine kräftige und gleichmäßige Färbung. Die Krume ist wunderbar aromatisch und fluffig.

## Vorteig

- 100 g Wasser
- 100 g Weizenmehl 550
- 0,1 g Frischhefe

## Hauptteig

- Vorteig
- 150 g Weizenmehl 550
- 55 g Wasser
- 5 g Salz
- 3 g Butter
- 10 g Zucker
- 5 g Frischhefe
- Milch zum Abstreichen

Die Vorteigzutaten mischen und 16-20 Stunden bei Raumtemperatur reifen lassen.

Die Hauptteigzutaten außer Butter, Salz und Zucker 3 Minuten auf niedrigster und 5 Minuten auf zweiter Stufe verkneten. Nun die übrigen Zutaten hinzufügen und weitere 5 Minuten auf zweiter Stufe zu einem nicht klebenden, homogenen Teig kneten.

60 Minuten Gare im Programm P1 (ca. 30°C). Nach 30 Minuten falten.

Den Teig durchkneten, 5 Teiglinge abstechen und rund schleifen.

60 Minuten Gare bei ca. 18-20°C Raumtemperatur.

Die Teiglinge einschneiden, mit Milch abstreichen und im Programm P7 25 Minuten backen (ca. 230°C). Sofort nach dem Einschließen einen Dampfstoß geben.

*Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden*



www.brotbacker.de